No 410.
Techn. Encyclopädie
2005 h

J. v Hirsch

<36602001120011

<36602001120011

Bayer. Staatsbibliothek

# Encyclopädie

für

# Künſtler.

Aus den

vorzüglichſten Schriften verſchiedener Sprachen

geſammelt, und zu einem

allgemeinen Handbuche

für

Künſtler, Chemiker, Fabrikanten, und Oekonomen

beſtimmt.

## Siebenter Band.

Leipzig,

in der Sommerſchen Buchhandlung.

1805.

# Neue Encyclopädie für Künſtler.

Aus den vorzüglichſten Schriften verſchiedener Sprachen geſammelt, und zu einem allgemeinen Handbuche für Künſtler, Chemiker, Fabrikanten, und Oekonomen beſtimmt.

Erſter Band.

Leipzig, in der Sommerſchen Buchhandlung. 1805.

Div. p. 152

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

Bayerische Staatsbibliothek München

J. J. Machet's,

Konditors und Deſtillateurs in Paris,

vollkommener

# Konditor;

oder:

deutliche Anweiſung

allerlei Arten Früchte einzumachen, Zuckerwerk, Dragees, Creme, Gefrornes, Chocolate, Gelees, Marmeladen, Teige, Biscuits, Marzipane, Konſerven, Kompots, und dergleichen,

nach den neueſten Vorſchriften

zu bereiten,

und aufzubewahren.

---

Zum Gebrauche für Haushaltungen

abgekürzt und überſetzt.

---

Leipzig,
in der Sommerſchen Buchhandlung.
1805.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

# Inhaltsanzeige.

## Einleitung.

I. Von den zur Konditorei nothwendigen Gefäßen und Geräthſchaften S. 2. II. Beſchreibung des Trocken-Ofens 8.

## Erſte Abtheilung.

### Erſtes Kapitel.

Von der Kenntniß und Auswahl der einfachen Subſtanzen; von der Zeit ſie zu ſammeln, und der Art, die ſchlechten von den guten zu unterſcheiden S. 9. §. 1. Von der Auswahl, der Sammlungszeit und der Trocknung der Pflanzen 11. §. 2. Von dem Sammeln und Trocknen der Blumen 14. §. 3. Von dem Sammeln und der Erhaltung der Früchte 16. §. 4. Von dem Sammeln und Trocknen der Wurzeln 20. §. 5. Von dem Sammeln und der Erhaltung der Rinden 21. §. 6. Von der Auswahl der Saamen, der Hölzer und der Mineralien 22.

### Zweites Kapitel.

Gebrauch der einfachen Subſtanzen, nach Epochen geordnet 23.

## Zweite Abtheilung.

### Erſtes Kapitel.

Vom Zucker S. 32. §. 1. Kurzer Unterricht, den Zucker zu raffiniren 35. Kalchwaſſer 35. Keſſel 35. Abklärung des

Zuckers 36. Kochung des Zuckers 38. Bereitung der Formen und weiteres Verfahren 39. Bereitung des Bodens 43. Bereitung der Erde 43. Gebrauch der Erde 44. Behandlung des Zuckers im Trocken-Ofen 47. Benutzung des Schaums 48. Königszucker (Sucre Royal) 49. Weiße Kaſſonade aus rohem Zucker zu bereiten 49. Maſſirter Zucker 50.

§. 2. Von der Wahl des raffinirten Zuckers, deſſen Abklärung und verſchiedenen Graden der Kochung 51. Abklärung des Fließzuckers (Sucre à la nappe) 52. Erſter Grad. Petit et grand lissé 54. Zweiter Grad. Petit et grand perlé 54. Dritter Grad. Soufflé; petite plume; petit boulé 54. Vierter Grad. Grande plume; grand boulé 55. Fünfter Grad. Petit et grand cassé 55. Sechſter Grad. Caramel 55.

§. 3. Arbeiten, wovon der Zucker die Grundlage iſt 56.

§. 1. Kandzucker und andere Arten. Gemeiner und Fadenkandzucker 56. Kandzucker mit Pomeranzenblüthen 58. Safran-Kandzucker 58. Roſen-Kandzucker 58. Gedrehter Zucker 59. Weißer gedrehter Hollunderblüthen-Zucker 60. Gedrehter Pomeranzen-Zucker 60. Gerſten-Zucker 61. Reinetten-Aepfel-Zucker 62. Klatſchroſen-Zucker 63. Citronen-Rébus 63.

§. 2. Täfelchen 64. Allgemeine Grundſätze zur Verfertigung der Täfelchen 65. Pomeranzenblüthentäfelchen 65. Roſentäfelchen 67. Chocolattäfelchen 67. Kaffeetäfelchen 67. Jesmintäfelchen 68. Saurachtäfelchen 68. Safrantäfelchen 68. Veilchentäfelchen 69. Zimmttäfelchen 69. Gewürznelken-Täfelchen 70. Vanilletäfelchen 70. Sonnenblumen-Täfelchen 70. Angelikatäfelchen 70. Potpourri-Täfelchen 70. Orgeattäfelchen 71. Pfeffermünztäfelchen 71. Citronentäfelchen 71. Cuirasseau-Täfelchen 72. Bouquet-Täfelchen 72. Weiſſe Eſſigtäfelchen 72. Salattäfelchen 72. Erotiſche Täfelchen 73. Dreifarbige Täfelchen 73. Klatſchroſen-Täfelchen 74. Cachoutäfelchen 74. Ananastäfelchen 75. Himbeerentäfelchen 75. Bijou-Pomeranzentäfelchen 75. Bijou-Roſentäfelchen 76. Bijou-Safrantäfelchen 76. Bijou-Veilchentäfelchen 76.

§. 3. Traganthzucker 77. Teig zum Traganthzucker von verſchiedenen Farben 77. Farben zu den Verzierungen: 1. Roſenroth. 2. Biſtre- oder Holzfarbe 78. 3. Grasgrün. 4. Violet. 5. Gelb. 6. Souci oder Aurore 79. Dragées-Millefleurs 79. Dragees mit Deviſen 80. Bonbons mit Deviſen 80. Duten mit Deviſen 80. Traganthtäfelchen mit Pomeranzenblüthen 80. Eibiſchſtangen 81. Schmelzende Digeſtivtäfelchen 81. Zimmttäfelchen mit Gummi 82. Nelkentäfelchen mit Gummi 82. Durſtlöſchende Täfelchen 82. Cachou mit Gummi ohne Geruch 83. Veilchen-Cachou mit Gummi 83. Ambra-Cachou mit Gummi 83. Moſchus-Cachou 84. Pomeranzenblüthen-Cachou mit Gummi 84. Zimmt-Cachou mit Gummi 84. Vanille-Cachou mit Gummi 84. Bonbons de Pomone 85. Bonbons mit Johannisbeeren 86. Bonbons mit Abrikoſen 86.

§. 4. Kalte Liqueurtäfelchen 87. Marasquintäfelchen 87. Roſſolitäfelchen 88. Herzſtärkende Täfelchen 88. Barbaden-Waſſer-Täfelchen 88. Scubactäfelchen 88. Venustäfelchen 89. Biſchoffstäfelchen 89. Zimmtgeiſttäfelchen 89.

§. 5. Glaſirte Schmelztäfelchen 89. Bedingungen, welche zum Glanz dieſer Täfelchen erfordert werden 91. Zerſchmelzende und auflöſende Täfelchen 91. Täfelchen zum Kauen 92. Kühlende Täfelchen 93. Balſamiſche Täfelchen 93. Roſentäfelchen 93. Schmelzende Pomeranzentäfelchen 93. Schmelzende Vanillentäfelchen 94. Schmelzende Sonnenblumentäfelchen 94. Jesmingeiſttäfelchen 94. Schmelzende Pfeffermünztäfelchen 95. Klatſchroſentäfelchen 95. Citronentäfelchen 96. Sellerietäfelchen 96. Anistäfelchen 96. Angelikatäfelchen 97. Nelkentäfelchen 97. Zimmttäfelchen 97. Schmelzende Veilchentäfelchen 97. Safrantäfelchen 98. Schmelzende Löffelkrauttäfelchen 98. Kaffeetäfelchen 98. Limonadetäfelchen 99. Limonadenpulver 99. Orgeattäfelchen 100. Eſſigtäfelchen 100. Saurachtäfelchen 100. Hagebuttentäfelchen 101. Bruſtbeeren- oder Jujubenzummi 101. Dattelgummi 102. Gummi

mit Syriſchen oder Sebeſtpflaumen 102. Veilchengummi 103.

§. 6. Künſtliche Zuckerblumen 103.

## Zweites Kapitel.

Von der Chocolate 106. §. 1. Von dem Stoßen und Röſten des Cacao 107. §. 2. Vanillen-Chocolate nach Pariſer Art 108. §. 3. Spaniſche Chocolate 111. §. 4. Mailändiſche oder Italieniſche Chocolate 112. §. 5. Vacaca Chinorum 112. §. 5. Milch- oder Waſſer-Chocolate 113. §. 7. Von der Verfälſchung der Chocolate 113.

# Dritte Abtheilung.

## Von den Konfitüren überhaupt.

## Erſter Abſchnitt.

Flüſſige Konfitüren S. 116.

## Erſtes Kapitel.

Gelees 117. Kirſchgelee 117. Johannisbeerengelee 118. Johannisbeeren- und Himbeerengelee 118. Johannisbeerengelee ohne Feuer 119. Quittengelee 119. Apfelgelee 119. Roſengelee 120. Saurachgelee 120.

## Zweites Kapitel.

Marmeladen 121. Marmelade von grünen Abrikoſen 121. Kirſchmarmelade 122. Himbeerenmarmelade 122. Abrikoſenmarmelade 123. Marmelade von Reines Claudes 123. Mirabellenmarmelade 124. Rouſſeletbirn-Marmelade 124. Pfirſichmarmelade 124. Pomeranzenblüthen-Marmelade 125. Verjus-Marmelade 125. Saurachmarmelade 126. Hagebuttenmarmelade 126. Veilchenmarmelade 126. Quittenmarmelade 127.

# Zweiter Abſchnitt.

## Trockne Konfitüren S. 127.

### Erſtes Kapitel.

Teige 128. Mirabellenteig 128. Teig von Reines Claudes 128. Apfelteig 129. Quittenteig 129. Abrikoſenteig 129. Pfirſichteig 130. Maronenteig 130. Pomeranzenblüthenteig 130. Hagebuttenteig 131. Johannisbeerenteig 131. Kirſchteig 131. Himbeerenteig 132. Saurachteig 132. Veilchenteig 132. Verjus-Teig 133. Eibiſch- oder Altheenteig 133. Orgeatteig 134.

§. 1. Biscuits 135. Mandelbiscuits 135. Haſelnüſſe-Biscuits 136. Piſtazien-Biscuits 136. Biscuits de Savoie 137. Bittere Mandelnbiscuits 138. Chocolate-Biscuits 138. Rahmbiscuits 138. Citronenbiscuits 139. Portugieſiſche Biscuits 139. Ruſſiſche Biscuits 140. Reisbiscuits 140. Maronenbiscuits 140. Leichte Spritzenbiscuits 141.

§. 2. Marzipan 141. Gewöhnlicher Marzipan 142. Leichter Marzipan 142. Piſtazien-Marzipan 143. Chocolate-Marzipan 143. Pomeranzenblüthen-Marzipan 143. Erdbeeren-Marzipan 144. Gefüllter Marzipan 144. Gefüllte Méringues 145. Piſtazien-Méringues 145.

§. 3. Macaronen 146. Gewöhnliche Macaronen 146. Portugieſiſche Macaronen 146. Krachteig (Pâte croquante) 146. Italieniſcher Krachteig 147. Geröſtete Mandeln 147. Geröſtete Pyramiden 148. Weiß geröſtete Mandeln 149. Geröſtete Pomeranzenblüthen 149. Geröſtete Citronen 150. Siamiſche Mandeln 150. Geblaſene Mandeln 150. Verzuckerte Piſtazien 150. Schiafröcke 151. Gimblettes 151. Tourons 152. Pomeranzenblüthenkugeln 152. Geblaſene Roſenkugeln 153. Geblaſene Veilchenkugeln 153.

§. 4. Waffeln 153. Italieniſche Waffeln 154. Dutenwaffeln 155.

## Zweites Kapitel.

Konſerven und Zuckerkuchen 155. Pomeranzenblüthen-Konſerve 156. Kirſchkonſerve 156. Johannisbeeren-Konſetve 156. Eppichkonſerve 157. Himbeerenkonſerve 157. Ochſenzungen-Konſerve 157. Citronenblumen-Konſerve 158. Citronenkonſerve 158. Citronenſaft-Konſerve 158. Vier Früchtenkonſerve 159. Veilchenkonſerve 159. Chocolatekonſerve 159. Zimmtkonſerve 159. Ananaskonſerve 160. Piſtazienkonſerve 160. Süße geröſtete Mandelnkonſerve 160. Lindenblüthenkonſerve 161. Kamillenkonſerve 161. Saurachkonſerve 161. Bitterſüßkonſerve 162. Schlüſſelblumenkonſerve 162. Pomeranzenblüthen-Kuchen 162. Pomeranzenblüthen-Kuchen en Champignons 163. Himbeerenkuchen 163. Aniskuchen 164. Angelikakuchen 164. Geblaſene Zuckerkuchen 164.

§. 1. Liqueurkonſerven in Täfelchen 165. Marasquinkonſerven in Täfelchen 165. Roſſolitäfelchen, Herzſtärkende Täfelchen, Scubactäfelchen, Venusgeiſttäfelchen, Zimmtgeiſttäfelchen, Perſicogeiſttäfelchen, Nelkengeiſttäfelchen, Muskatgeiſttäfelchen, Muskatnußgeiſttäfelchen, Pfeffermünzgeiſttäfelchen, Roſengeiſttäfelchen, Pomeranzenblüthengeiſttäfelchen, Jesmingeiſttäfelchen 166.

§. 2. Harte Konſerven in Formen 166. Harte Konſerven mit Roſenwaſſer, Pomeranzenblüthen, Veilchen, Zimmt, Würznelken, Roſen 167.

## Drittes Kapitel.

Kompots 167. Kompot von grünen Abrikoſen 168. Grünes Mandelnkompot 169. Grünes Stachelbeerenkompot 169. Kirſchkompot 169. Himbeerenkompot 170. Rothes Johannisbeerenkompot 170. Abrikoſenkompot 170. Ganze Abrikoſenkompot 170. Kompot von Reines Claudes 171. Kompot von Bon-Chretien-Birnen 172. Kompot von allerlei Birnſorten 172. Kompot von Winterbirnen 173. Reinettenkompot 173. Anderes Aepfelkompot 174. Aepfel-

kompot mit Abrikoſen gefüllt 174. Pfirſichkompot 174. Verjuskompot 175. Quittenkompot 175. Maronenkompot 176. Pomeranzenkompot 176.

## Viertes Kapitel.

Eingemachte Früchte 177. Allgemeine Anleitung zum Einmachen der Früchte 177. Flüſſig eingemachte grüne Abrikoſen 178. Grüne geſchälte Abrikoſen flüſſig eingemacht 179. Eingemachte zerſchnittene Abrikoſen 179. Eingemachte geſchälte Abrikoſen 180. Eingemachte ganze Abrikoſen 181. Ganze gefüllte Abrikoſen 181. Verzuckerte Kirſchen 182. Flüſſige Himbeerenkirſchen 183. Dragees-Kirſchen 183. Ueberzogene Kirſchen 184. Kirſchen-Bouquets 185. Himbeeren in Töpfen 185. Getrocknete Himbeeren 185. Eingemachte weiße Johannisbeeren 185. Saurach-Bouquets 186. Flüſſig eingemachter Saurach 186. Weiße eingemachte Nüſſe 187. Schwarze eingemachte Nüſſe 187. Flüſſig eingemachte Reines Claudes 188. Eingemachte Mirabellen 188. Eingemachte Beurré-Birnen 189. Eingemachte Rouſſeletbirnen 190. Eingemachte Bergamotbirnen 190. Eingemachte grüne Pfirſiche 190. Flüſſig eingemachte Pfirſiche 190. Eingemachte zerſchnittene Pfirſiche 191. Flüſſig eingemachte Feigen 192. Eingemachte Angelikawurzel 192. Gefüllte Angelika 193. Eingemachte Maronen 193. Flüſſig eingemachter Verjus 194. Trocken eingemachter Verjus 195. Flüſſig eingemachte Muskattrauben 195. Trocken eingemachter Muskat 195. Flüſſig eingemachte Quitten 196. Flüſſig eingemachte Pomeranzenblüthen 197. Eingemachte Pomeranzenknoſpen 197. Geſchälte flüſſig eingemachte Portugieſiſche Pomeranzen 198. Zerſchnittene Pomeranzen flüſſig eingemacht 198. Geſchälte glaſirte Pomeranzen 199. Flüſſig eingemachte Apfelſinen 199. Geſchälte und glaſirte Apfelſinen 200. Eingemachte Citronen 200. Eingemachte Citronen in Schnitten 200. Kleine grün eingemachte Citronen 201. Eingemachte Cedraſchnitte 201. Eingemachte Citronenſchaalen 202. Eingemachter Citronat 202.

## Fünftes Kapitel.

Kandirte Früchte 203. Kandirte Birnen 203. Kandirte

Pomeranzenblüthen 203. Farbigt kandirte Mandeln 204. Farbigt candirte Blumen 204. Kandirte Butter 205.

## Sechstes Kapitel.

Bereitung der Dragees 205. Geräthſchaften, die zu den Dragees erfordert werden 205. Allgemeine Grundſätze zur Bereitung der Dragees 207. Auflöſung des Arabiſchen Gummi zur Dragearbeit 207. Feine Marasquin-Dragees 207. Feine Perſico-Dragees 209. Feine Vanille-Mandeln 210. Feine Roſenmandeln 210. Roſenmandeln mit Farbe und Geruch 211. Geſundheitsmandeln 212. Feine Bergamotmandeln 212. Pomeranzenblüthenmandeln 213. Feine Sonnenblumenmandeln 213. Feine Citronenmandeln 214. Feine Jesminmandeln 214. Feine Reſedamandeln 215. Zephyrmandeln 215. Zimmtmandeln 215. Spaniſche Mandeln 216. Eiermandeln 217. Galante Eiermandeln 217. Haſelnußkerne mit Bergamot 218. Haſelnußkerne mit Bergamoteſſenz 219. Haſelnußkerne mit Citronen 219. Haſelnußkerne mit Cedra 219. Haſelnußkerne mit Pomeranzenblüthen 219. Roſenhaſelnußkerne 220. Vanillehaſelnußkerne 220. Potpourri-Haſelnußkerne 220. Sonnenblumen-Haſelnußkerne 221. Feine Pomeranzenblüthen-Piſtazien 221. Feine Roſenpiſtazien 222. Feine Vanillenpiſtazien 222. Feine Bergamotpiſtazien 222. Citronenpiſtazien 223. Cedrapiſtazien 223. Feine Sonnenblumenpiſtazien 224. Piſtazien à la Sultane 224. Potpourri-Piſtazien 224. Ruſſiſche Piſtazien 225. Piſtazien mit Deviſen 225. Kleine Citronendragees 226. Feine Kannelade 227. Angelika-Dragees 228. Citronen-Dragees 229. Feine Orange-Dragees 229. Feine Sellerie-Dragees 230. Pomeranzenblüthen-Dragees 230. Pomeranzenknoſpen-Dragees 231. Kirſch-Dragees 231. Saurach-Dragees 232. Johannisbeeren-Dragees 233. Große und kleine Anis-Dragees 233. Feine Fenchel-Dragees 233. Feine Himbeeren-Dragees 234. Kirſchkern-Dragees 235. Nonpareille-Dragees 235.

§. 1. Dragees verſchiedener Art, zur Miſchung mit den feinen Dragees 236. Bergamotteig-Dragees 237. Kaffeeteig-Dragees 237. Chocolateteig-Dragees 237. Würz-

nelken-Dragees 238. Parfait-amour-Dragees 238. Diabolini von Neapel 239. Veilchendragees 239.

§. 2. Anweiſung, den Dragees die Farbe zu geben 239. Roth 240. Blau 240. Gelb 240. Flüſſiges Gelb 240. Grün 241. Violet 242. Flüſſiger Karmin 242. Anderes Roth 243.

§. 3. Buntgefärbte Dragees 244. Vexirmandeln 245. Vexirdragees 245. Prüfung der verfälſchten Dragees 246.

§. 4. Gebrannte Mandeln 246. Gebrannte Mandeln mit Pomeranzenblüthen 247. Weiße gebrannte Mandeln 247. Andere Art 248. Gebrannte Piſtazienmandeln 248. Gebrannte Haſelnußmandeln 248. Pomeranzenblüthe in Zucker gebacken 249. Zweite Art 249. Dritte Art 250. Süßholzſaft mit Anis bereitet 251. Andere Art 252.

§. 5. Papilloten Dragees 252. Pomeranzenblüthen-Piſtazien in Papilloten 253. Andere Art 254. Roſenpiſtazien 254. Citronenpiſtazien 254. Bergamotpiſtazien 255. Ananaspiſtazien 255. Ambrapiſtazien 255. Jesminpiſtazien 256. Vanillepiſtazien 256. Sonnenblumenpiſtazien 256. Kaffeepiſtazien 257. Zimmtpiſtazien 257. Andere Art 257. Chocolatepiſtazien 257. Vexir-Chocolatepiſtazien 258. Würznelkenpiſtazien 258. Potpourri-Piſtazien 258. Macedoniſche Piſtazien mit Pomeranzenblüthen 259. Macedoniſche Roſenpiſtazien 259. Macedoniſche Piſtazieu à la Provençale 260. Macedoniſche Vanillepiſtazien 260. Macedoniſche Ananaspiſtazien 261. Macedoniſche Blumenpiſtazien 261. Macedoniſche Sonnenblumenpiſtazien 261. Diabolini mit Chocolate und in Täfelchen 262.

§. 6. Neue Art Bonbons und anderes Zuckerwerk 262 Neuer Vanillezucker 263. Neuer Roſenzucker 264. Florazucker 264. Venuszucker 265.

§. 7. Zuckerbouteillen mit Liqueurs 265. Andere Art 267.

## Siebentes Kapitel.

Bereitung der Cremes. Natürliche Creme 267. Geſchlagene Creme 267. Schneecreme 268. Creme von Blois

268. Leichte Creme 268. Felſencreme 269. Italieniſche Creme 269. Himbeerencreme 269. Crême veloutée 269. Mandelcreme 270. Piſtaziencreme 270. Chocolatencreme 271. Italieniſche Creme (andere Art) 271. Holländiſche Creme 272. Mandelmilch 272.

## Achtes Kapitel.

Gefrornes oder Glaces 273. Creme-Gefrornes 275. Mandel-Gefrornes 275. Vanille-Gefrornes 276. Kaffee-Gefrornes 276. Chocolate-Gefrornes 277. Piſtazien-Gefrornes 277. Zephyr-Gefrornes 277. Cedra-Gefrornes 278. Ananas-Gefrornes 278. Pomeranzen-Gefrornes 278. Abrikoſen-Gefrornes 279. Apfel-Gefrornes 279. Birn-Gefrornes 280. Erdbeeren-Gefrornes 280. Johannisbeeren-Gefrornes 281. Kirſch-Gefrornes 281. Himbeeren-Gefrornes 281. Verjus-Gefrornes 281. Saurach-Gefrornes 282. Granaten-Gefrornes 282. Tuberoſen-Gefrornes 282. Jesmin-Gefrornes 283. Veilchen-Gefrornes 283. Pomeranzenblüthen-Gefrornes 283. Jonquillen-Gefrornes 284. Gefrornes mit Muskatenroſen 284. Nelken-Gefrornes 284. Marasquin-Gefrornes 284. Eine andere Art 285. Gefrornes mit Champagner-Wein 285.

# Einleitung.

Die Kunſt des Konditors beſteht in der Kenntniß, Auswahl, Zubereitung und Miſchung der einfachen Subſtanzen, welche zu den verſchiedenen Zuſammenſetzungen erfordert werden, wovon der Zucker und die Pflanzen die Grundbeſtandtheile ausmachen. Als da ſind: Alle Arten Dragées, Täfelchen, Kerzchen, nachgeahmte Blumen, Konſerven, Gelées, Marmeladen, Zuckerteige, Zuckerbrote u. ſ. w. Ferner: Elixire, Liqueurs, Ratafias, deſtillirter und nicht deſtillirter Weineſſig, Sirop, Hipocras, in Brandtwein eingemachte, trockne oder flüſſige Früchte, Créme, glaçirter Käſe, Biscuit, Marzipan, Macaronen, wohlriechende Puder, Pomade, Waſſer, und allerlei Schönheitsmittel. Die Konditorei begreift zugleich die Kunſt des Liquoriſten, des Parfümeurs, des Kaffeeſieders, und bietet dem Liebhaber eine Menge nützlicher und angenehmer Beſchäftigungen dar. Dieſe unendlich mannigfaltige Kunſt, welche, vermittelſt des Zuckers, allerlei Zeichnungen und Plane, und ſelbſt beträchtliche architektoniſche Stücke nachahmt, ſcheint beſtimmt, dem Geſchmack auf mancherlei Art zu ſchmeicheln, und, mehr als alle andere, den Genuß des Lebens zu erhöhen.

Die Chemie, welche die Natur und die Eigenſchaften der Subſtanzen und die Wirkungen erforſcht, welche durch ihre Verbindung entſtehen, iſt dem Konditor unentbehrlich, wenn ſeine Miſchungen

der Erwartung entſprechen, und die angewandten Materialien ſich nicht untereinander ſelbſt zerſetzen ſollen.

Er muß ſich daher befleißigen, die Subſtanzen, mit denen er arbeitet, genau zu kennen, ſie gut auszuwählen, und gehörig zu miſchen. Eben ſo nothwendig iſt die Kenntniß der Inſtrumente und Geräthſchaften, die zu ſeinen Arbeiten erfordert werden, und wovon wir die vornehmſten hier beſchreiben wollen.

## I.

### Von den zur Konditorei nothwendigen Gefäßen und Geräthſchaften.

Dieſe Gefäße und Geräthſchaften ſind entweder von Metall, Holz, Glas, Stein, Fayance, glaſurtem Thon oder Marmor.

Zuerſt braucht der Konditor verſchiedene Becken von Silber oder Kupfer, deren Form, je nach dem Gebrauch, zu dem man ſie beſtimmt, verſchieden iſt. Zum Abſieden des Zuckers z. B. nimmt man Halb-Kugelförmige Becken, zum Schlagen der Eier und zu ähnlichen Arbeiten, braucht man tiefe Becken, die oben einen ausgeſchweiften Rand haben. Von den Becken, die zur Verfertigung der Dragées nöthig ſind, werden wir weiter unten handeln. Zu eingemachten Früchten ſind flache Becken nöthig, damit ſie einander nicht zerdrücken. Dieſe Becken können von Kupfer und unverzinnt ſeyn, weil man durch beſtändiges Reinhalten derſelben aller Gefahr leicht vorbeugen kann.

Ganz anders aber verhält es ſich mit den Infuſionen und andern Zubereitungen der Säuren; denn, da dieſe letztere in den Gefäßen, worin ſie bereitet

worden, eine Zeitlang ſtehen bleiben, und zuweilen darin erkalten müſſen, wo ſie alsdenn das Kupfer und das Zinn anfreſſen, ſo muß man Gefäße dazu nehmen, worauf ſie keine Wirkung äußern, z. B. Becken von Silber, Fayance oder gebrannter Erde.

Ferner braucht man Pfannen mit Schnäbeln, Schaumlöffel von Kupfer, Spateln von Eiſen, Holz oder Elfenbein, kleine Siebe von Haar oder Seide, und größere von mancherlei Form, Wannen, kleine Körbchen, Büchſen und gläſerne Flaſchen von allerlei Form und Größe, Filtrirſäcke, blecherne Formen, Waagen u. ſ. w.

Die Pfannen mit Schnäbeln dienen zum Abſieden des Zuckers, zum Teig der Pomeranzenblüthen, und anderer Täfelchen, und zum Ausgießen derſelben.

Die Schaumlöffel dienen zum Abſchäumen und Abklären des Zuckers.

Die Spateln zum Umrühren und Zertheilen der verſchiedenen Bereitungen.

Die ſeidenen Siebe braucht man, um den Zucker zum Zuckerteige, und die Subſtanzen, die zu den Wohlgerüchen nöthig ſind, durchzuſchlagen. Die Haarſiebe dienen zum Durchſchlagen des zu Täfelchen oder ſogenannten Bonbons präparirten Zuckers.

Die großen Siebe braucht man zum Durchſchlagen der Dragées, des Kakao u. ſ. w. Die Sämereien und Körner reinigt man durch das Wannen. Die Körbchen dienen, um den Zuckerteig, die Dragées u. ſ. w. in den Ofen zu bringen.

In den Büchſen und Gläſern werden die Pflanzen, Blumen, Wurzeln, Rinden, Täfelchen, Küchelchen, u. ſ. w. aufbewahrt und erhalten.

Die Filtrirſäcke dienen zum Durchſeihen des Sirups und anderer Flüſſigkeiten, die man abklären will.

Die blechernen Formen von allerlei Geſtalt, werden zu den Dragées gebraucht, um den Teig zu beſchneiden.

Andere von derſelben Art, und verſchiedener Größe, die ſich auseinander nehmen laſſen, dienen zur Bereitung des Pomeranzenblüthen-, des Himbeerenteigs u. ſ. w.

Die Weſentlichſte aller dieſer Formen iſt diejenige, welche die Geſtalt eines Champignons hat, und ſich in zwei Stücke abſondern läßt, um den Teig leichter herausnehmen zu können. Sie muß acht Zoll zehn Linien hoch ſeyn, und neun Zoll im Durchmeſſer haben. Man verfertigt dergleichen in Form von Pyramiden, Vaſen, u. dergl.

Die Form zu dem kryſtalliſirten Kandzucker muß ein langes, oben ausgeſchweiftes Viereck ſeyn. Oben gibt man ihr dreizehn Zoll Länge, und neun und einen halben Zoll Breite; unten aber eilf Zoll Länge, und ſieben Zoll neun Linien Breite. In dieſe Form werden ſechs kleine Roſte von Meſſingdrath, in gleicher Entfernung von einander eingeſetzt, deren Löcher vier Linien ins Gev⸗te haben müſſen.

Es giebt viererlei Formen für den Bergamot-, den Apfelzucker, die Konſerven u. ſ. w.

Die erſte Form für den Apfelzucker muß, mit Inbegriff der beiden rautenförmigen Spitzen, zehn Zoll Länge, und ſieben Zoll Breite haben. Sie muß ferner hundert und funfzig Fächer haben, welche den Küchelchen die Form geben. Der Arbeiter beweiſt ſeine Geſchicklichkeit, wenn er die Fächer genau in die Form ſetzt, ſo daß ſie vollkommen hinein paßt, und mit der Form ganz horizontal ſteht. Auf dieſe Art wird der Zucker auf der Marmortafel leicht zerſchnitten, welche letztere ſechs Linien tief ſeyn und dieſelbe Geſtalt haben muß, wie die Form. In Er-

manglung deſſelben bedient man ſich eines Einſetzbleches, worauf ſich der Zucker gleich vertheilen kann.

Die zweite Form hat einen Schuh ins Gevierte, und muß zweihundert und dreißig viereckigte Fächer, und eine Marmortafel enthalten, worauf ſich der Zucker vertheilen kann. Dieſe letztere muß die Länge und Breite der Form haben, und wie die erſtere ausgehöhlt ſeyn.

Die dritte iſt vierzehn Zoll lang und zehn Zoll breit; ſie hat hundert und dreißig Fächer, wovon jedes einen Zoll lang und neun Linien breit iſt. Dieſe Form dient zu den ſchmelzenden Konſerven, die man in papierne Kaſten von der Größe der Form gießt.

Die vierte Form hat fünfhundert fünf und ſiebzig Fächer, jedes von vier Linien ins Gevierte. Dieſe Fächer werden in einen Kaſten eingeſetzt, deſſen Boden aus einem doppelten Blech beſteht. Dieſer Kaſten iſt etwas niedriger als die Form, man beſtreicht ihn leicht mit gutem Olivenöl, bevor man den Zucker hineingießt, und ſetzt alsdenn das Fachwerk darauf, um den Täfelchen die Form zu geben.

Die Fächer müſſen durchaus gleich ſeyn, denn dieſe Form iſt beſonders zu den Geſundheitstäfelchen beſtimmt, deren Doſis nicht gleichgültig iſt, und immer genau abgemeſſen werden muß, damit keine üblen Wirkungen davon entſtehen. Iſt die Form aber genau und richtig abgemeſſen, ſo iſt nichts zu befürchten, denn jedes Täfelchen wird alsdenn blos das in den folgenden Rezepten beſtimmte Gewicht haben.

Von dem Gebrauch der Waagen halten wir überflüßig zu reden, da derſelbe allgemein bekannt iſt.

Die Mörſer ſind von zweierlei Art. Die einen ſind von Marmor oder hartem Stein, mit einer Keule von Holz oder Buchsbaum; die andern ſind

von gegoſſenem Eiſen, mit einer Keule gleiches Metalls, um die harten Subſtanzen, die zu den Wohlgerüchen nöthig ſind, zu zerſtoßen und zu zermalmen. Man hat deren von verſchiedener Größe. Wenn man koſtbare Gewürze oder ſonſtige Subſtanzen darin pulveriſiren will, ſo bedeckt man die Oefnung des Mörſers mit einem Stück Schaafleder, bindet daſſelbe um den Rand des Mörſers herum, und bis in die Mitte der Keule feſt, und auf dieſe Art geht nichts von den Subſtanzen, die ſich während des Stoßens erheben, verloren. Mörſer von Bronze oder Kupfer darf man in keinem Falle gebrauchen.

Die Marmortafel iſt eines der unentbehrlichſten Werkzeuge, um die Gerſten- und andere Zuckerteige darauf zu gießen. Sie muß in der Mitte eine Vertiefung von ſechs Linien haben, und ſehr glatt ſeyn.

Die Einrichtung der Oefen iſt bekannt genug, wir wollen blos bemerken: daß der Konditor-Ofen eine größere Oefnung haben muß, als die gewöhnlichen Oefen, damit das Feuer eine größere Fläche des Beckens beſtreichen, und den Zucker und andere Bereitungen gleich erhitzen kann.

Man muß ferner einen kleinen tragbaren Ofen von Eiſenblech haben, dem man funfzehn Zoll Höhe, und fünf bis ſechs Zoll im Durchmeſſer giebt. Man ſetzt ihn auf einen eiſernen Dreifuß. Unten iſt er offen, um der Luft freien Zugang zu verſtatten, und das Feuer zu unterhalten. Inwendig hat er einen Aſchenheerd, und acht Zoll von der obern Oefnung einen Roſt, worauf die Kohlen liegen. Die Oefnung dieſes Ofens iſt rund und ſpitzt ſich in einer Schneppe zu, worinn der Schnabel der Pfannen oder Tiegel eingefügt wird.

Dieſer Ofen, der beſonders zu den Täfelchen beſtimmt iſt, iſt zugleich ökonomiſch und nothwendig,

damit die weiſſen Teige nicht gelb werden, welches bei den großen Oefen, deren man ſich gewöhnlich bedient, ſehr oft der Fall iſt. Denn da ſie mit den Tiegeln keine Proportion haben, ſo geben ſie zuviel Hitze, und benehmen dem weiſſen Teige den Glanz, den er haben ſoll.

Man muß drei kupferne Tiegel mit langem Schnabel haben, die zu obigem Ofen genau paſſen, ſich vollkommen einfügen laſſen, und deſſen Oefnung richtig ausfüllen.

Der erſte dieſer Tiegel, der zum Eingießen des einfarbigten Teigs beſtimmt iſt, unterſcheidet ſich von dem gewöhnlichen Tiegel nur durch ſeinen längern Schnabel.

Der zweite hat eine Scheidewand von Kupfer, welche ſenkrecht ſteht, und ſo hoch iſt als der Tiegel ſelbſt. Dieſe Scheidewand ragt bis zur Mündung des Schnabels hin, um die Miſchung der gefärbten Teige zu verhindern, die ſich erſt beim Ausgange aus dem Schnabel des Tiegels vermiſchen ſollen, um zweifarbigte Täfelchen zu geben.

Der dritte Tiegel muß zwei ſolche Scheidewände haben, die ſich in gleicher Entfernung von einander, bis zur Mündung des Schnabels erſtrecken, und drei Fächer bilden, aus welchen drei verſchieden gefärbte Teige fließen, die ſich ſolchergeſtalt erſt beim Ausfließen aus dem Schnabel vermiſchen, und dreifarbigte Täfelchen geben.

Endlich iſt in dem Laboratorium noch ein Paſtetenbeckerofen erforderlich, deſſen Größe den Arbeiten, die man darin vorzunehmen hat, angemeſſen ſeyn muß.

Von der Deſtillirblaſe werden wir in dem Artikel von der Deſtillation, und von den übrigen Werkzeugen, bei Gelegenheit der Arbeiten, handeln, bei denen ſie vorzüglich gebraucht werden.

## II.

### Beſchreibung des Trocken-Ofens.

Der Trocken-Ofen iſt dem Konditor unentbehrlich. Er beſteht aus einem Behältniß, welches von Backſteinen zuſammengeſetzt, und inwendig mit Mörtel überkleidet wird, und dem man ſechs bis acht Quadratſchuhe, und ungefähr eben ſo viel an Höhe gibt, je nach dem Raume, den man nöthig hat. Man ſetzt das Feuer in einem Becken hinein, und mißt deſſen Stärke nach dem Wärmegrade ab, der nöthig iſt, um die eingeſetzten Arbeiten zu trocknen.

Ein ſolcher Ofen von Backſteinen iſt dem von Brettern, wegen der Feuersgefahr vorzuziehen. Rings an den Wänden herum befeſtigt man hölzerne Leiſten, in einer Weite von acht bis zehn Zoll, von einander. Auf dieſe Leiſten werden hölzerne Brettchen gelegt, auf die man die Körbchen und Siebe ſtellt, welche die Dragées und andere Arbeiten enthalten, die man trocknen will.

Will man aber Pflanzen in dieſem Ofen trocknen, ſo nimmt man die Brettchen weg, und ſetzt hölzerne Stäbe an deren Stelle, auf welche man weitlöcherigte Flechten von Weiden legt, die mit Papier bedeckt ſind, und worauf die Pflanzen oder Wurzeln die man trocknen will, gelegt werden.

Dieſer Ofen kann auch zum Trocknen des Zuckers dienen, den der Konditor in kleiner Menge zu ſeinem Gebrauche geläutert hat.

# Erſte Abtheilung.

## Erſtes Kapitel.

### Von der Kenntniß und Auswahl der einfachen Subſtanzen; von der Zeit ſie zu ſammeln, und der Art die ſchlechten von den guten zu unterſcheiden.

Da die einfachen Subſtanzen beſtändig bei allen Arbeiten der Konditorei gebraucht werden, ſo iſt deren Kenntniß und Auswahl nicht zu entbehren; eben ſo nöthig iſt die Kenntniß der Verfälſchungen, die man damit unter mancherlei Geſtalt vornimmt.

Wir werden uns hier nicht mit den Verhältniſſen aufhalten, in welchen dieſe Subſtanzen mit der Kunſt des Konditors ſtehen, denn wir geben hier weder eine Botanik, noch eine Arzneimittellehre, über welche man ſich in andern Schriften Raths erholen kann. Wir begnügen uns hier, allgemeine Vorſchriften über die Wahl, die Zubereitung, den Gebrauch u. ſ. w. der einfachen Subſtanzen zu geben, und zugleich die Verfälſchungen anzuzeigen, ſo oft ſich Gelegenheit dazu darbietet.

Die einfachen Subſtanzen, welche aus weit entlegenen Gegenden kommen, ſind ſehr oft mit Dingen von geringerm Werth verfälſcht. Der Kaufmann vermehrt dadurch deren Menge und ſeinen Gewinn, ohne ſich um die Verſchlimmerung der Eigenſchaften dieſer Subſtanzen zu bekümmern, welche nicht ſelten

dadurch ganz entgegengeſetzte und ſogar ſchädliche erhalten. In der Abſicht, die Materien, deren man ſich zu dieſen Verfälſchungen bedient, bekannt zu machen, in ſo weit ſie uns bekannt ſind, haben wir am Ende eine hiſtoriſche Ueberſicht verſchiedener einfacher Subſtanzen und Pflanzen beigefügt, welche bei der Konditorei gebraucht werden. Dahin gehören die verſchiedenen Arten von Balſamen, Gummi, Harze, wohlriechende Hölzer und Rinden, Früchte, Saamen u. ſ. w. ſowohl einheimiſche als ausländiſche, einige Thiere, Inſekten und Mineralien, aus denen man die Subſtanz zu den Wohlgerüchen zieht, z. B. Moſchus, Zibet, Ambra, Kochenille, Krebsaugen, Lak, Zinn u. ſ. w. Dieſe Ueberſicht iſt in Form eines Wörterbuchs alphabetiſch geordnet, um das Nachſuchen zu erleichtern.

Wir begnügen uns nicht, die Verfälſchungen der erſten Subſtanzen anzuzeigen; wir wollen auch die Betrügereien enthüllen, die mit allgemein bekannten Zuſammenſetzungen vorgehen, und dem Publikum bekannt ſind, welches ſie aus einer ſträflichen und ihm ſelbſt ſehr nachtheiligen Gewohnheit duldet. Wenige Schriftſteller haben dieſen Punkt berührt; man kann aber das Publikum nicht genug vor dieſen habſüchtigen Spekulanten warnen, die ſeine Bedürfniſſe berechnen, und ſein Vertrauen mißbrauchen, um ihre ſchändliche Habſucht zu befriedigen. Dieſer Betrug iſt beſonders in dem Artikel von den Dragées bis zur Evidenz erwieſen, und indem man dem Publikum über dieſe eben ſo groben als nachtheiligen Verfälſchungen eines Produkts, das ſo häufig verbraucht wird, die Augen öffnet, wird man dem Konditor, der die wahre Bereitungsart derſelben noch nicht kennt, dieſelben mittheilen, und ihn dadurch hoffentlich bewegen ſie zu befolgen, und ſich mit einem redlich erworbenen Gewinn zu begnügen.

## §. 1.
### Von der Auswahl, der Sammlungszeit und der Trocknnng der Pflanzen.

Man ſammelt die Pflanzen, und ihre Theile zur Zeit wenn ſie reif und in voller Kraft ſind. Nur wenige ſind von dieſer Regel ausgenommen; wir werden weiter unten von ihnen reden. Das obige Sammeln gilt nur von den Pflanzen, die man trocknen und aufbewahren will, denn die, welche man friſch verbraucht, können dieſer Regel nicht unterworfen ſeyn, weil man ſie haben muß, und ſie nimmt wie man ſie findet.

Je weiter die Pflanzen, Wurzeln und Früchte von einander entfernt wachſen, deſto kräftiger, dicker und nahrhafter ſind ſie. Aus dieſem Grunde nimmt man den Bäumen und Pflanzen einen Theil ihrer noch unreifen Früchte, wenn ſie deren zu viel haben, und der Wind ſie nicht ſchon eines Theils derſelben beraubt hat.

Man wählt immer diejenigen Pflanzen, welche den meiſten Geruch, Geſchmack und Farbe haben, wenn dieſe Eigenſchaften ihnen zukommen, wie z. B. beim Safran. Man weis z. B. daß die gezogenen Pflanzen fetter, die, ſo im freien Feld von ſelbſt kommen, ſtärker, und die ſo man auf den Bergen findet, wohlriechender ſind; die ſo in wäſſrigem Boden wachſen, ſind ſchärfer, und die ſo man im Winter künſtlich zieht, haben wenig gute Eigenſchaften und riechen nach dem Dünger, der an ſie verſchwendet worden.

Man muß keine übel gebildeten, von der Natur verwahrlosten Pflanzen wählen, weil dieſe Verunſtaltung Einfluß auf deren Eigenſchaften haben, oder ihnen gar neue mittheilen kann.

Man ſammle auch die Pflanzen immer an ihrem natürlichen Geburtsort, denn man ſieht täglich diejenigen aus heiſſen Ländern, in unſern Himmelsſtrichen ausarten, troß aller Sorgfalt die man darauf verwendet. Die Pflanzen von kalten Ländern, welche in wärmere verſetzt werden, ſind demſelben Wechſel unterworfen, denn da die Nahrungsſäfte dieſer Pflanzen nicht mehr dieſelben ſind, und nicht mehr daſſelbe Verhältniß haben, ſo werden ſie nicht reif und verlieren alle ihre Eigenſchaften.

Manche geben den nicht gezogenen Pflanzen den Vorzug, weil ſie glauben daß ihnen die Natur den Himmelsſtrich und den Ort ſelbſt angewieſen. Man muß jedoch in Rückſicht der aromatiſchen Pflanzen unſers Himmelsſtrichs eine Ausnahme hievon machen, welche, wenn ſie gut geſetzt und gepflegt werden, geruchreicher ſind, und durch die Deſtillation mehr weſentliches Oel geben.

Bei der Auswahl der Pflanzen, muß man auch auf die Nachbarn derſelben Rückſicht nehmen. Es giebt welche, deren Stengel zu ſchwach iſt, um ſie ſtützen zu können, ſie ſchmiegen ſich alſo an andere an, die in ihrer Nähe ſind, ſaugen einen Theil ihrer Nahrungsſäfte ein, und nehmen etwas von ihren Eigenſchaften an. Sind nun dieſe Pflanzen giftig oder bösartig, ſo muß man ſie verwerfen.

Das Sammeln der Pflanzen geſchieht bei ſchönem, hellem und trocknem Wetter, nach Sonnenaufgang, und wenn dieſes Geſtirn allen Thau und andere Feuchtigkeiten aufgezogen hat. Man wählt die ſchönſten und ſtärkſten; die beſte Zeit dazu iſt, wenn die Blüthen ſich anfangen zu öfnen. Andere Pflanzen ſind nur in ihrer Jugend heilſam; die Blätter der Malve und des Eibiſches z. B. verlieren ihre erweichende Kraft, ſobald ſie Schößlinge getrieben haben.

Will man die Pflanzen trocknen um ſie aufzuheben, ſo reinigt man ſie von allen fremden Pflanzen, ſchlechten und verwelkten Blättern und Stielen die ſie haben können. Dann breitet man die Blätter in dünnen Schichten auf Weidenflechten aus, die vorher mit Löſchpapier belegt worden. Dieſe Flechten ſetzt man an die Sonne, oder an einen warmen Ort, z. B. auf einen Backofen u. ſ. w. Dieſe Blätter werden mehrmalen des Tages umgewendet, um ihre Oberflächen zu erneuern, und ſo läßt man ſie in der Wärme ſtehen, bis ſie ganz trocken ſind, und zwiſchen den Fingern brechen. Alsdenn nimmt man ſie aus der Wärme weg, und ſetzt ſie einige Stunden an einen trocknen kalten Ort. Die Blätter werden wieder ein wenig feucht und weich, ſo daß ſie nicht mehr zwiſchen den Fingern brechen, und dieſe Erweichung iſt ihnen nicht nachtheilig.

Man muß die Blätter auf den Flechten nicht zu ſehr übereinander häufen, denn ſonſt dringt die Wärme, da wo ſie am dickſten liegen, nicht durch, die Feuchtigkeit bleibt darinn, und die Pflanzen werden an dieſen Stellen gelb. Dies iſt ein Folge der Abze die durch die ſixe Luft, die ſich während dem T der Pflanzen entwickelt, verurſacht wird. Das Gas, welches ſich entwickelt, wirkt auf die Pflan rück, und zerſtört deren Farbe.

Die aromatiſchen Pflanzen, als Thymian, Rosmarin, Salbei u. dergl. wollen, ſo wie die übrigen, ſchnell getrocknet ſeyn, man muß nur den Wärmegrad nach der Flüchtigkeit ihrer Beſtandtheile abmeſſen. Sie verlieren beim Trocknen immer etwas von ihrem Geruch, allein beim ſchnellen Trocknen verlieren ſie weniger, als wenn ſie langſam und im Schatten getrocknet werden, welches man immer vermeiden muß.

Alle nach obiger Methode getrocknete Pflanzen werden runzlicht und ſchnurren zuſammen; die Blätter und Blüthen verlieren ihre Form, laſſen ſich zerbrechen und zerreiben, welches aber ihrem Gebrauch nicht ſchadet.

Bevor man die Pflanzen aufhebt, werden ſie in einem etwas groben Siebe herumgeſchüttelt, um ſie von allen fremden Körpern und von den Inſekten zu ſäubern, die ihre Eier gern in die Pflanzen legen. Die beſte Art ſie aufzuheben, iſt: daß man ſie trocken in wohlverſtopfte gläſerne Flaſchen thut. Dieſe Flaſchen werden alsdenn an einen Ort geſetzt, wo die Sonne nicht hinkömmt, denn die Sonne und das Licht zerſtören ſehr ſchnell, und durch das Glas hindurch, die lebhaſten Farben der meiſten getrockneten Pflanzen. Die, ſo man blos in Schachteln aufbewahrt, ſind allen Veränderungen der Luft unterworfen, erweichen ſich bei feuchtem, und vertrocknen bei trocknem Wetter. Sobald die Pflanzen ihre Farbe und ihren Geruch verlieren, ſo iſt es ein ſicheres Zeichen ſie wegzuwerfen, und durch andere zu erſetzen.

## §. 2.

## Von dem Sammeln und Trocknen der Blumen.

Die Zeit des Sammelns der Blumen iſt die der Befruchtung, kurz vorher ehe ſie ſich aufſchließen, alsdenn ſind ſie geruchreich und in ihrer vollen Kraft. Ganz entfaltete Blumen haben weniger Kraft, und die, ſo von ſelbſt abfallen, muß man wegwerfen. Man wählt einen ſchönen Tag, und ſammelt ſie gegen zehn Uhr des Morgens, wenn aller Thau weg iſt.

Die rothen Roſen ſammelt man noch als Knoſpen, lange vor ihrer Entfaltung, und reinigt ſie von den Kelchen. Die ſchon aufgebrochenen, verlie-

ren beim Trocknen einen Theil ihrer Farbe und ihres Geruchs, und werden mehr oder weniger ſchwarz.

Die rothen Nelken ſammelt man kurz vor ihrer Entfaltung. Die Blätter des Kelchs werden abgeſondert, und alles Weiſſe abgeſchnitten, weil man blos den rothen Theil der Blumen verlangt.

Die ſchwärzlichen gezogenen Veilchen, die man auch Märzviolen nennt, weil ſie um dieſe Zeit blühen, werden kurz vor ihrer Entfaltung geſammelt. Man gibt ihnen mit Recht den Vorzug, vor denen die im Felde oder in den Wäldern wachſen, und weder ihren Geruch noch ihre Farbe haben. Diejenigen ſo durch den Regen, die Sonne, oder weil ſie lange nach ihrer Entfaltung gepflückt worden ſind, ihre Farbe verloren haben, muß man wegwerfen. Die guten reinigt man von ihrem Kelch, bevor man ſie trocknet.

Was die Blumen anlangt, welche zu klein ſind, um beſonders aufbewahrt zu werden, ſo ſammelt man die Pflanze in der Blüthe, und läßt gewöhnlich einen Theil des Stiels daran. In dieſem Fall ſind der Hyſſop, Majoran, Diptam, Salbei, Thymian und andere.

Die Blumen müſſen ſo ſchnell wie möglich getrocknet werden, und auf dieſelbe Art wie die Pflanzen. Man ſetzt ſie gleichfalls in dünnere Schichten auf Weidenflechten mit Löſchpapier belegt, an die Sonne oder an einen warmen Ort. Es giebt jedoch welche, deren Farbe, an freier Luft getrocknet, größtentheils verloren gehen würde, z. B. die blaſſen und Muskatroſen, Veilchen u. ſ. w. Dieſem vorzubeugen, ſtellt man kleine Paquete dieſer Blumen, in papierne Duten, umwickelt ſie mit Fäden, und legt ſie ſo an die Sonne oder an einen warmen Ort.

Es iſt wohl überflüſſig zu erinnern, daß Blumen

die man häufig braucht, in größerer Menge getrocknet werden müſſen, als andere, die man ſeltener nöthig hat.

Um die getrockneten Blumen aufzubewahren, thut man ſie in mit Papier ausgelegte Schachteln, worinn ſie ſich ziemlich gut halten. Die aber von ſehr delicaten Farben, wie Veilchen, Nelken, Roſen u. ſ. w. werden in gut verſchloſſenen Bouteillen, an einen Ort geſetzt, wo die Sonne nicht hinkommt. Dieſe letztern erhalten ſich kaum ein Jahr lang.

Die meiſten Blumen haben unmittelbar nach ihrem Trocknen wenig Geruch, ſo wie mehrere Pflanzen, allein ſie erhalten ihn wieder, wenn ſie etwas erweicht werden. Die rothen Roſen erhalten alsdenn einen ſtarken, ſehr angenehmen Geruch; ſie erhalten ſich ſehr gut drei Jahre lang, und werden in Schachteln mit Papier ausgeſchlagen, aufbewahrt.

Die Blumen von rothen Nelken, haben einen angenehmen Gewürznelken Geruch, und erhalten ſich drei Jahr lang ſehr gut.

Alle Blumen ſind für gut anzuſehen, ſo lange ſie ihre Farbe und ihren Geruch behalten; verlieren ſie dieſe Eigenſchaften, ſo muß man ſie erneuern. Je friſcher ſie ſind, deſto kräftiger ſind ſie.

## §. 3.

### Von dem Sammeln und der Erhaltung der Früchte.

Die Früchte die man friſch verbrauchen will, müſſen vollkommen gut und ſaftig ſeyn, und zur Zeit ihrer Reife gepflückt werden, welche ſehr verſchieden iſt.

Die Sommerfrüchte, als Pfirſchen, Abricoſen und die meiſten Pflaumen pflückt man, wenn man

die Hand ſachte an den Stiel bringt, und fühlt daß ſie dem Daumen nachgeben. Gebraucht man ſie nicht ſogleich, ſo werden ſie in dem Fruchtzimmer aufgehoben. Andere Früchte müſſen von ſelbſt abfallen, wie z. B. die glatte, die violette Pfirſche u. ſ. w.

Die Herbſtfrüchte, als Beurré, Zuckerbirn u. ſ. w. löſen ſich leicht vom Baum ab, ohne eben deswegen vollkommen reif zu ſeyn. Man läßt ſie einige Zeit in der Obſtkammer, und ſie ſind reif, wenn man ſie mit dem Daumen leicht eindrücken kann. Die Garten-Birn und die Aepfel werden nicht weich anzufühlen, allein ihre Reiſe verräth ſich durch die Farbe und den Geſchmack. Ueberhaupt, wenn das Jahr günſtig geweſen, ſo werden die Herbſtfrüchte gegen die Mitte Septembers gepflückt, die Winter-Birnen und Aepfel, gegen Ende Octobers, die einzige Bon-Chretien ausgenommen, die noch etwas ſpäter gepflückt wird.

Zu welcher Zeit die Früchte reifen mögen, ſo darf man ſie nur an ſchönen Tagen pflücken, wenn man ſie erhalten will. Man nimmt ſie ſachte von dem Baum ab, und legt ſie ſanft in einen Korb, um ſie nach der Obſtkammer zu bringen. Die Birnen müſſen ſämmtlich ihre Stiele behalten.

Die Obſtkammer muß unter der Erde, aber nicht tief unten ſeyn, und Fenſter haben, die man zur Zeit des Froſts verſchließt. Die Wände werden ringsum mit Schäften von Tannen- oder Eichenholz garnirt, oder man ſetzt einen großen Tiſch in die Mitte. Die Schäfte müſſen acht bis neun Zoll weit von einander ſtehen, und vorne mit Leiſten verſehen ſeyn, damit die Früchte nicht herunterfallen. Dieſe letztern werden ſo darauf geſetzt, daß ſie einander nicht berühren. In den erſten Wochen muſtert man die Früchte ſorgfältig, um die ſo faul werden, abzuſondern.

Eine unterirdiſche Obſtkammer hat den Vortheil,

daß ſich die Früchte darinn friſch erhalten, und nicht ſobald runzlicht und welk werden, als in einem höher gelegenen Zimmer; auch ſind ſie darinn vor dem Froſt geſchützt, wenn man die Fenſter verſchließt und Strohdecken oder noch beſſer, Miſt davor legt. In einer ſolchen Kammer erhalten ſich die Früchte wenigſtens acht Monate lang friſch.

Man hat noch kein Mittel erſunden, die weichen Früchte, z. B. Pfirſchen und Abrikoſen zu erhalten, daher wir uns nicht dabei aufhalten wollen.

Will man Früchte trocknen, ſo pflückt man ſie kurz vor ihrer vollkommenen Reife. Die Birnen z. B. werden geſchält, und auf Weidenflechten mit Papier belegt in einen Ofen gebracht, der ſo heiß iſt als ein Backofen. Man läßt ſie ohngefähr eine Viertelſtunde darinn, und ſetzt ſie dann täglich an die Sonne, bis ſie beinah trocken ſind, dann werden ſie wieder in einen ganz gelind geheizten Ofen gebracht, bis ſie ganz trocken ſind. Dies letztere muß einigemal wiederholt werden, und jedesmal wenn ſie aus dem Ofen kommen, ſetzt man ſie wieder an die Sonne.

Mit den Trauben verfährt man etwas anders, denn man gibt ihnen die Ofenwärme nur alsdenn, wenn ſie beinah trocken ſind. Man nimmt ſie ganz reif, ſondert die ſchlechten Beeren ab, und legt die Trauben an die Sonne oder in eine geheizte Stube bis ſie gehörig trocken ſind. Sie dürfen nie ganz trocken werden, denn dies würde ſchwer zu erhalten ſeyn, und ihnen einen ſchlechten Geſchmack von Karamel geben, daher man ſie immer etwas weich erhalten muß. Wenn ſie einige Zeit getrocknet ſind, ſo bemerkt man einen weiſſen Ausſchlag auf denſelben; dies iſt der Zucker der ſich hier kriſtalliſirt. Die Trauben, an denen man dieſes bemerkt, fahren noch fort zu trocknen, und verlieren bald nachher ihren guten Geſchmack,

die Zuckermaterie ſondert ſich ab, und ſie fangen an zu verderben.

Das Fleiſch der Aepfel ſollte ſich, dem Anſcheine nach, wie dasjenige der Birnen trocknen laſſen, allein das verſchiedene Gewebe dieſer Früchte, verurſacht hier das Gegentheil. Die Birnen, die man zu Kompot machen will, halten die Hitze des ſiedenden Waſſers mehrere Stunden lang aus, ohne zu Brei zu werden. Die Stücke behalten noch nach der Kochung ihre Form und Feſtigkeit. Die Aepfel hingegen blähen ſich auf, zerkochen, werden zu Brei, und zergehen ſehr leicht in ſiedendem Waſſer. Dieſe Verſchiedenheit iſt wahrſcheinlich Urſache, daß man ſich nicht bemüht hat, die Aepfel zu trocknen, indeſſen verdienten ſie wegen ihres angenehmen ſäuerlichen Geſchmacks, aufbewahrt zu werden.

Die Pflaumen werden beim Trocknen eben ſo behandelt, wie die Trauben.

Wir erhalten auch trockne Früchte aus fremden Ländern, und aus den ſüdlichen Provinzen Frankreichs, z. B. Datteln, Bruſtbeeren, grüne und violette Feigen, Roſinen von Damaskus und von Korinth. Dieſe Früchte muß man von demſelben Jahr getrocknet wählen, ſie müſſen ferner voll, nicht klebricht, und frei von Inſekten ſeyn, welche ſich gern in ſolche niſten, die länger als ein Jahr getrocknet ſind. Man verwahrt ſie in gut verſchloſſenen Schachteln vor den Inſekten an einem Ort, der weder zu trocken noch zu feucht iſt. In einem zu trocknen Ort würden ſie ſich weiß beſchlagen, und an einem zu feuchten, würden ſie weich, klebricht, unangenehm werden und verderben. Dieſe Früchte müſſen durchaus jedes Jahr erneuert werden, behält man ſie länger, ſo kommen die Mehlwürmer hinein, verderben ſie, und dann muß man ſie wegwerfen.

Pomeranzen, Citronen, Cedra, Bergamot u. ſ. w. muß man mit feinen und glatten Schaalen wählen. Man zieht diejenigen vor, die am meiſten weſentliches Oel haben, denn wenn die kleinen Zellen nicht gehörig damit angefüllt ſind, ſo ſaugen die Zwiſchenräume eine Menge Waſſer ein, welches eine faulende Gährung verurſacht, die bis in das Innere der Frucht dringt, die alsdenn nur noch einen verdorbenen Saft liefert, den der Konditor nicht gebrauchen ſoll. Die Farbe der Pomeranzen muß rothgelb, und die der Citronen hellgelb ſeyn.

## §. 4.

### Von dem Sammeln und Trocknen der Wurzeln.

Die Wurzeln können im Frühling oder im Herbſt geſammelt werden, wenn ſie ohne Stengel ſind, außerdem ſind ſie holzicht und ſchlecht.

Man wählt ſo viel möglich ganze Wurzeln, welche gut, aber nicht zu viel genährt ſind.

Hat man ſie zur gehörigen Zeit geſammelt, ſo wäſcht man die Erde davon ab, reibt jede mit einem rauhen Tuch oder einer Bürſte, und ſchabt diejenigen mit einem Meſſer ab, woran die alte Rinde noch zu feſt hängt. Man ſondert alles Faſrigte ab, und zerſchneidet diejenigen in mehrere Stücke, die inwendig holzig ſind, um es abzuſondern und wegzuwerfen. Wurzeln die zu dick ſind, werden gleichfalls zerſchnitten, und auf Flechten mit Papier beſchlagen gelegt, und ſo in eine warme Stube oder auf einen Backofen geſetzt. Man pflegt auch die dicken Wurzeln in ziemlich dünne Scheiben zu ſchneiden, und ſie an Fäden zu reihen, welche alsdenn in einer warmen Stube aufgehangen werden. Auf dieſe Art trocknen ſie ſehr bald.

Die Eibiſchwurzeln, die man mit der Rinde trocknet, werden gewöhnlich nicht zerſchnitten. Wenn ſie trocken und noch brüchig ſind, ſchabt man dieſe Rinde, welche grau wird, mit einem Meſſer ab, die ſich alsdenn leichter ablöst.

Die getrockneten Wurzeln werden in gut verſchloſſenen Schachteln aufbewahrt, um ſie vor Staub und Luft zu ſichern.

§. 5.

## Von dem Sammeln und der Erhaltung der Rinden.

Die Rinden oder Schaalen, welche der Konditor am häufigſten braucht, ſind die von Pomeranzen, Citronen und Granaten.

Die Citronen, wovon man die Schaale, den Saft und die Kerne gebraucht, müſſen dick, ſaftig, wohlgeſtaltet und ohne Flecken ſeyn. Man ſchält ſie wie die Aepfel mit einem Meſſer, doch ſo daß man das weiſſe Fleiſch nicht mitnimmt, welches unter dem gelben liegt, und unbrauchbar iſt. Die Schaale wird an einem warmen Ort oder an der Sonne getrocknet. Eben ſo verfährt man mit den Pomeranzen, welche gleichfalls ſorgfältig ausgeſucht werden.

Man muß niemalen Citronen oder Pomeranzenſchaalen bei den Kaffeeſiedern nehmen; denn dieſe Früchte ſind in der Mitte entzweigeſchnitten, und man hat den Saft ausgedrückt, ohne das weiſſe Fleiſch abzuſondern. Manche Leute nehmen ſie doch, reingen ſie lange, und laſſen ſie trocknen, allein das weiſſe Fleiſch bleibt darinnen.

Die Granatſchaalen, aus denen man den Saft ausgedrückt hat, werden inwendig recht gut ausgewaſchen, und dann getrocknet.

Alle dieſe Schaalen werden in guten Schachteln vor Luft und Staub bewahrt, ſie erhalten ſich mehrere Jahre gut.

## §. 6.

### Von der Auswahl der Saamen, der Hölzer und der Mineralien.

Die Saamen werden eingeſammelt, wenn ſie reich, voll genährt, dick, ganz ſind, und einen ſtarken Geruch und Geſchmack haben, wenn dieſe letztern zu ihren Eigenſchaften gehören. Die zuſammen geſchnurrten muß man wegwerfen, denn ſie ſind verdorben und beſitzen nicht mehr die nöthigen Beſtandtheile.

Süſſe und bittre Mandeln wählt man friſch, voll, und mit einer feinen gelben Schaale; ferner müſſen ſie ganz, nicht zerbrochen, noch von den Inſekten angefreſſen, inwendig trocken und weiß, leicht zu zerbrechen und nicht ranzigt ſeyn. Wenn die ſüſſen Mandeln friſch ſind, ſo haben ſie wenig oder gar keinen Geruch, und ſchmecken gut; wenn ſie aber alt werden, ſo nehmen ſie einen ranzigten unangenehmen Geruch an; ſie werden inwendig röthlicht oder ſchwärzlicht, und äußerlich runzlicht, weich, biegſam wie Horn, und ſchwer zu zerbrechen. Das Oel ſo man aus dergleichen Mandeln auspreßt, iſt ſehr ſchädlich, und darf nie innerlich gebraucht werden.

Man muß alle Saamen in ihren Kapſeln laſſen, wodurch ſie beſſer erhalten werden. Die Saamen der großen fleiſchigten Früchte, z. B. der Melonen und Gurken, muß man von ihnen abſondern, weil ſie ſonſt mit den Früchten umkommen würden.

Die Saamen verlieren ſehr durch das Alter, denn die Würmer und Inſekten niſten ſich hinein. Man

erkennt daß ſie alt ſind, wenn man ſie umſchüttelt und Staub davon fliegt.

Die harzigen Hölzer, wie das Guayac- und Aloeholz müſſen ſchwer ſeyn, keinen Splint haben, und im Waſſer zu Boden ſinken, anſtatt darauf zu ſchwimmen. Dieſe Hölzer müſſen von dem Stamm eines Baumes von mittlern Jahren geſammelt werden; das Holz der Zweige iſt immer von geringerer Qualität.

Die übrigen Hölzer, welche weniger Harz haben, ſind auch weniger ſchwer; man muß jedoch immer die ſchwerſten wählen, und übrigens den Geſchmack, den Geruch und die Farbe nicht überſehen.

Die Saamen und Hölzer werden ſehr ſchnell, und auf dieſelbe Art getrocknet, wie die Pflanzen.

Das Einſammeln der Mineralien iſt keiner Regel unterworfen. Man kann zu allen Jahrszelten die Subſtanzen ſammeln, die ſich auf der Oberfläche oder in dem Innern der Erde befinden, mit der Vorſicht daß man nur die beſten wählt.

## Zweites Kapitel.

### Gebrauch der einfachen Subſtanzen, nach Epochen geordnet.

### October.

In dem Lauf dieſes Monats verliert das Feld jeden Tag mehr und mehr ſeine Vegetabilien. Alsdenn iſt es Zeit die Erde zu durchwühlen, und die Wurzeln zu ſammeln, ſo wie ihre Stengel welken. Alle die ſo wir bei den Monaten Februar, März und April anzeigen werden, können in dieſem Monat eingeſammelt werden.

Der Monat October bietet mir Früchte und Saamen dar; als da ſind:

| | |
|---|---|
| Frauenhaar. Adiantum, capillus Veneris. | Agreſt. Verjus. |
| Saurach. | Angelikawurzel. |
| Pfirſchen. | Iriswurzel. |
| Birnen. | Süßholzwurzel. |
| Aepfel. | Trauben. |
| | Kürbisſaamen. |

Pflaumen.

Man bereitet friſche Kompots, Teige und Marmeladen von Aepfeln und Birnen, beſonders von Bon-Chretien, Bergamot und Rouſſeletbirnen. Mit den Pfirſchen verfährt man eben ſo, man erhält welche in Brandtwein, andere werden flüſſig, und andere trocken eingemacht.

Der Agreſt wird flüſſig eingemacht; man macht auch Teige, Gelées und Kompots damit. Eben ſo werden die Muskatellertrauben eingemacht, von welchen man auch einen angenehmen Ratafia bereitet.

Der Saurach, welcher in dieſem Monate reift, wird flüſſig und trocken eingemacht. Man braucht ihn zu Teigen, Konſerven, Marmeladen und Dragées.

Den Kürbisſaamen braucht man zu den Dragées.

## November.

In dieſem Monat verlieren die Pflanzen das Grüne, womit ſie die Natur geſchmückt hatte, ſie fangen an zu welken und gelb zu werden; daher muß das Einſammeln der Pflanzen vorher geſchehen. Dagegen bietet dieſer Monat die Steinfrüchte aller Art, Trauben, Nüſſe, Haſelnüſſe und Kaſtanien. Alsdenn iſt es Zeit, das Kraftmehl der Kaſtanien, Maronen und Kartoffeln zu machen.

In dieſem Monat erhält man den Safran von Gatinois und die Granaten der Provence, man ſammelt viele Saamenkörner und folgende Subſtanzen ein:

| | |
|---|---|
| Quitten. | Reinetten und andere Aepfel. |
| Provencer Granaten. | Trauben. |
| Maronen. | Safran. |
| Haſelnüſſe. | Korianderſaamen. |
| Nüſſe. | |

Die Quitten, die man ſelten roh ißt, geben mit ihrem Fleiſch eine Gelée, Cotignac genannt. Man macht auch einen Syrup daraus, wovon wir die Bereitung anzeigen werden.

Aepfel und Birnen geben Kompots, Marmeladen und Gelées.

Den Safran braucht man zu einer Menge Bereitungen, die wir hier nicht anzeigen können.

## Dezember.

Hier hört die Vegetation auf; die Spuren der Wurzeln ſind verloren, und man kann keine mehr ſammeln. Man behilft ſich mit dem Vorrathe der vorigen Monate, die man an trocknen und flüſſigen Früchten, Gelées und Marmeladen gemacht hat. Von letztern macht man welche mit gebratenen Aepfeln und Birnen, auch Kompots von Maronen, die man glaçirt und trocken erhält. Man kann auch noch einige Saamenkörner einſammeln; die, ſo getrocknet werden, reinigt man und hebt ſie in Schachteln oder Flaſchen auf.

## Jannar.

Auch in dieſem Monat muß man alles Sammeln einſtellen, denn das vom Froſt verſchloſſene Feld, bietet keine Pflanzen auf ſeiner Oberfläche dar.

Gegen die Mitte dieſes Monats kommen die Citronen und portugieſiſchen Pomeranzen an. Sie werden entweder ganz, Stückweis oder in Stangen eingemacht. Man macht auch Teige, Konſerven und Marmeladen davon. Die Schaalen werden gleichfalls eingemacht.

Die Citronen, Cedra und Limonen werden auf dieſelbe Art eingemacht.

Man behilft ſich mit den Zucker- und andern Arbeiten des Jahrs, als da ſind, allerlei Mandeln, Biscuit, Marzipan, Täfelchen, Karamel, Sultans, Kandis u. ſ. w.

In dieſem Monat muß man die Obſtkammer fleißig beſuchen, und die verdorbenen Früchte von den guten abſondern.

## Februar.

Dieſer Monat erfordert noch dieſelben Arbeiten, wie der vorige, die fremden Früchte, die man jedes Jahr erneuert, kommen alsdenn an. Dahin gehören die Jujuben, Datteln, ſyriſchen Pflaumen, Trauben und Feigen.

## März.

Wenn der Winter gelind geweſen, ſo hat man gewöhnlich am Ende dieſes Monats die gezogenen Violen, mit denen man Marmeladen, Konſerven, Teige und Violenſyrup macht. Sehr oft aber muß man bis zum künftigen Monat warten. Man kann einige Wurzeln haben, denn wenn ſie getrieben haben, ſo erkennt man ſie an einigen Blättern. Oft findet man in dieſem Monat folgende Subſtanzen:

Gelbe Levkojen.
Veilchen.
Erdbeerenwurzeln.
Eibiſchwurzeln.
Peterſilienwurzeln.
Gichtroſenwurzeln.
Baldrianwurzeln.

Man kann in dieſem Monat anfangen, eine Quantität Althäen- oder Eibiſchſyrup und andere Bereitungen zu machen, wozu er gebraucht wird.

## April.

Jeƶt fangen die Pflanzen an, mehrere Blätter zu treiben; man erhält auch ſchon einige Blumen. Man hat ferner in dieſem Monat

Anemonen.
Pfirſchblüthen.
Frühtulpen.
Veilchenblumen.
Lilienzwiebeln.
Eppichwurzeln.

Man fährt fort die Veilchenblumen zu verſchiedenen Bereitungen zu gebrauchen.

## Mai.

Dieſer Monat liefert folgende Produkte, die zu mancherlei Bereitungen gebraucht werden.

Grüne Abrikoſen.
Nußbaumblüthen.
Maiblumen.
Weiſſe Neſſeln.
Ranunkeln.
Wucherblumen.
Einfache und doppelte Jonquillenblumen.
Hyazinthen.
Lilas.
Narziſſen.
Grüne Stachelbeeren.

Gegen Ende dieſes Monats hat man grüne Stachelbeeren, wovon Kompots gemacht werden; man macht ſie auch flüſſig, nach Art des Agreſts ein. Die grünen Abrikoſen kommen ohngefähr zur ſelben Zeit. Man macht Marmeladen, Kompote, und Teige davon; auch macht man ſie trocken zum Aufheben ein.

## Junius.

Die Vegetation wird nun ſtärker und häufiger. Man muß keine Wurzeln mehr ſammeln, welche nun nichts mehr taugen, weil die Pflanzen zu weit vorgerückt ſind. Man wird durch die Menge Pflanzen und Blumen aller Art hinlänglich dafür entſchädigt. Sie müſſen in dieſem Monat vorzüglich geſammelt werden,

um hernach friſch oder getrocknet verbraucht zu werden. In dieſem Monat hat man folgende Subſtanzen.

Großer und kleiner Wermuth.
Ackermennig.
Grüne Mandeln.
Hollunderrinden.
Doſtenkraut. (Eupatorium)
Kamillenblumen.
Geranium.
Levkoien.
Maasſieben.
Dreifaltigkeitsblumen.
Schlüſſelblumen.
Hollunderblüthen.
Roſen von Provins.
Blaſſe Roſen.
Erdrauchblumen.

In dieſer Jahrszeit kommen die grünen Mandeln; man macht davon Kompots, Teige, Marmeladen, und macht ſie trocken und flüſſig, zum Aufheben, ein.

Gegen Ende dieſes Monats kommen die Erdbeeren, von welchen man Glaçes macht.

## Julius.

Die Vegetation iſt noch immer ſehr ergiebig. Gegen die Mitte dieſes Monats kommen die Eibiſchblumen; man bereitet das Waſſer der drei Nüſſe, das Wundwaſſer u. ſ. w. Einzuſammeln hat man in dieſem Monat

Eibiſchblätter.
Meliſſenblätter.
Pfeffermünzblätter.
Rossolis major-Blätter.
Salbeiblätter.
Eibiſchblüthen.
Sommerlevkoien.
Lavendelblüthen.
Weiſſe Lilien.
Rothe Nelken.
Pomeranzenblüthen.
Mohnblüthen.
Muskatroſen.
Scabioſen.
Lindenblüthen.
Kirſchen.
Erdbeeren.
Himbeeren.
Johannisbeeren.
Thymian.

Die Pomeranzenblüthen, welche alsdenn in ihrem größten Flor ſind, werden flüſſig und trocken eingemacht; ferner bereitet man damit Konſerven, Teige, Marmeladen, und Liqueurs für das ganze Jahr.

Von den Frühkirſchen macht man Kompots, und ſo wie ſie reifer werden, und die beſten Gattungen zum Vorſchein kommen, ſo werden ſie auf allerlei Art eingemacht. Man macht auch Teige und Marmeladen davon. Flüſſig werden ſie eingemacht, und aufbewahrt. Ferner bereitet man damit Waſſer, Ratafia und Marasquin, wie in der Folge ſoll gelehrt werden. Ueberhaupt wählt man die Kirſchen ſchön hellroth und nicht zu reif, weil ſie im letztern Fall bald welk, ſchwarz und unbrauchbar werden.

Die Himbeeren werden flüſſig und trocken eingemacht; man verfertigt auch Dragées, Liqueurs, Syrup und durch die Deſtillation gebrannte Waſſer daraus.

Die Johannisbeeren werden mit den Stielen, flüſſig eingemacht, und in der Folge bereitet man auch Marmeladen und Gelées davon.

## Auguſt.

Die Vegetation mehrerer Pflanzen fängt nun an abzunehmen, die Blätter ſind nicht mehr ſo friſch, weniger glänzend, und geben Körner als ihr letztes Produkt. Die aromatiſchen Pflanzen treiben vollends ihre Blumen, und dies ſind ohngefähr die einzigen, die man ſammeln kann, wenn es nicht ſchon im Julius geſchehn iſt. Wenn jedoch der Sommer ſpät eintritt, ſo kann man noch die Blätter einiger andern Pflanzen haben. Gegen Ende des Monats hat man kleine grüne Nüſſe, die zu dem Drei-Nußwaſſer gebraucht werden. Sammeln kann man folgende Subſtanzen:

Abrikoſen.
Schwarze Johannisbeeren.
Schwarze Kirſchen.
Himbeeren.
Maulbeeren.
Grüne Nüſſe.
Schwarzer Mohnſaame.
Peterſilienſaame.
Violenſaame.
Weiſſe Mohnköpfe.

Die Arbeiten mit den Früchten des vorigen Monats nehmen noch den größten Theil des jetzigen weg, und man fährt fort, ſie auf allerlei Art einzumachen. Dies iſt die eigentliche Zeit für die flüſſigen und trocknen Kirſchen und für die Gelées und Marmeladen von Himbeeren und Johannisbeeren.

Im Anfang des Monats macht man die weiſſen Nüſſe ein, um ſie für das ganze Jahr flüſſig oder trocken zu haben.

Bald nachher hat man reife Abricoſen. Von einigen macht man Kompots, andere werden geſchält, zerſchnitten und verzuckert u. ſ. w. Man macht auch Marmeladen davon, die zu manchen Dingen, außer der Jahrszeit gebraucht werden.

Gegen Ende des Monats fängt man an Birnkompots zu machen.

## September.

Die meiſten Pflanzen und Früchte kommen in dieſem Monat zur Reife. Die Vegetation fängt an merklich nachzulaſſen. Einige Pflanzen, die ſich noch trocknen laſſen, können diejenigen erſetzen, die man im vorigen Monat zu ſammeln vergeſſen. Der gegenwärtige Monat bietet nur den Ueberreſt der Vegetation an Früchten und Saamenkörnern dar. Man ſammelt

Granatblumen.
Wilde Gurken.
Feigen.
Mirabellen.
Maulbeeren.
Frühbirn.
Frühäpfel.
Pflaumen.
Frühe Weintrauben.

Die Pflaumen und Weintrauben werden mit gepülvertem Zucker glaçirt.

In dieſem Monat werden die Perdrigeon, Mirabellen, Islevert, und andere Pflaumen zum Aufheben eingemacht; man erhält ſie auch trocken oder glaçirt, oder als Teig, Kompot und Marmelade.

Eben ſo verfährt man mit den Birnen der Jahrszeit, und macht vorzüglich die Rouſſelet, Blanquette und andere Birnen ein. In dem Artikel von eingemachten Früchten wird man die übrigen Gattungen anzeigen, die einzumachen ſind, ſo wie auch die Pflaumen, welche getrocknet werden können.

Die Feigen werden flüſſig oder trocken eingemacht; auch kann man ſie glaçiren.

Die Maulbeeren können eingemacht werden, und geben einen guten Syrup.

Von den Aepfeln dieſes Monats macht man Kompots und Teige.

# Zweite Abtheilung.

## Erſtes Kapitel.

### Vom Zucker überhaupt.

Der Zucker iſt die Grundlage aller Arbeiten des Konditors; letzterer muß daher nicht nur wiſſen, wie er abgeklärt und geſotten wird, ſondern er muß im Stande ſeyn, ihn im erforderlichen Fall ſelbſt zu raffiniren. Wir glauben daher dieſen Gegenſtand hier umſtändlich und deutlich abhandeln zu müſſen, jedoch mit möglichſter Kürze, und indem wir uns nur auf das Weſentliche beſchränken.

Der Zucker iſt ein weſentliches, kriſtalliſirbares, entzündbares, im Waſſer auflösbares Salz. Es hat einen ſüßen angenehmen Geſchmack, und iſt mehr oder weniger häufig in mancherlei Pflanzen enthalten; in den meiſten befindet er ſich jedoch in zu geringer Menge, um mit Vortheil herausgezogen zu werden. Man erhält ihn aus den Wurzeln mehrerer Küchengewächſe, als da ſind Paſtinaken, Möhren, Zuckerwurzeln, Runkelrüben u. ſ. w. Doch iſt noch kein Gewächs entdeckt worden, in dem er ſo reichlich enthalten wäre, als in dem Zuckerrohr, welches beinah in allen zwiſchen den Wendezirkeln liegenden europäiſchen Kolonien gebaut wird.

Das Zuckerrohr hat gerade, mit Knoten beſetzte Stäbe; die Zwiſchenräume zwiſchen den Knoten,

nehmen an Länge zu, ſo wie ſie ſich von der Wurzel entfernen. Aus dieſen Knoten gehen lange, dünne und ſpitzige Blätter hervor, die rings um den Stamm umfaſſen, und aus deren Mitte eine ſehr gerade Spitze, dreißig bis fünf und dreißig Zoll lang, und eines kleinen Fingers dick emporragt, an deren Ende ein großer Buſch von ſehr feinen kleinen Quaſten, welche den Saamen enthalten, befeſtigt iſt.

Je mehr das Zuckerrohr der Sonne ausgeſetzt iſt, deſto mehr Zucker enthält es. Seine Höhe und Dicke hängt von der Güte des Bodens ab; man hat deren von zwanzig Schuh Länge und zwanzig Pfund ſchwer geſehen. Um den guten Zucker leicht daraus zu erhalten, erndtet man ſie, wenn ſie einen gewiſſen Grad der Reife erlangt haben, den man an der gelben Farbe, und an dem Stamm, welcher glatt, trocken und zerbrechlich ſeyn muß, erkennt. Die ſchwerſten Rohre ſind die beſten; das Mark muß grau und ſogar etwas bräunlich, klebricht, und von ſehr ſüſſem Geſchmack ſeyn.

Die Wärme des Klima's von Frankreich z. B. iſt für das Zuckerrohr nicht wirkſam genug; es muß daſelbſt in Treibhäuſern gezogen werden.

Nach Einerndtung der Rohre, wird der Saft durch große eiſerne Cylinder ausgepreßt, welche die Rohre zermalmen, und den Saft auspreſſen, der nachher in einem untergeſtellten Bottich geſammelt wird. Der ausgepreßte Saft heißt alsdenn Rohrwein oder Vesou, und das zermalmte Rohr, bagasse; in dieſem Zuſtand taugt es zu weiter nichts, als zum Verbrennen.

Der Vesou iſt ein angenehmes, geſundes Getränk, und mehr oder weniger ſüß, je nach der Reife des Rohrs und der Güte des Bodens. Man klärt ihn

ab, und wenn er durch das Sieden gehörig konzentrirt worden, ſo ſcheidet ſich das Salz von dem ſyrupartigen Theil und kriſtalliſirt ſich.

Dieſe verſchiedenen Arbeiten zu bewerkſtelligen, muß der Vesou durch vier Keſſel gehen. Man wirft Kalch, Aſche und Alaun hinein, und nimmt dann den Schaum ab. Bei dem vierten Keſſel erhält er den Namen Syrup, und wenn er geläutert iſt, wird er gehörig geſotten, und in einen Kübel gethan, um ihn etwas erkalten zu laſſen. Wenn dieſer Syrup gut geſotten und von aller Fettigkeit gereinigt iſt, ſo bildet ſich auf ſeiner Oberfläche eine dicke Kruſte von Zucker, und kleine Stücke oder Kriſtallen ſetzen ſich an den Wänden und im Grunde des Kübels an.

Wenn er beinah erkaltet iſt, ſo gießt man ihn in Fäßchen, welche oben keinen Boden haben, und auf einem Roſt über einer großen Ciſterne ſtehen, worinn der Syrup geſammelt wird. In den untern Boden der Fäſſer macht man zwei oder drei Löcher und ſteckt Rohre hinein, damit der Syrup ablaufe ohne die Kriſtallen mitzunehmen. Es bleibt alsdenn ein weſentliches, mehr oder weniger braunes Salz übrig, welches Rohzucker oder Moscouade genannt, und von den Inſeln an die Raffinerien nach Europa geſandt wird. Der Werth der Moscouade beſteht darinn, daß ſie grobkörnig, hell und etwas weißlicht iſt; ſie muß ferner trocken, hart und von allem Syrup rein ſeyn, und weder brennzlich noch ſäuerlich ſchmecken.

Die Kaſſonade, die von den Inſeln kömmt, iſt nichts weiter als Pulverzucker, denn wenn der Syrup gehörig geſotten iſt, ſo wird er in Formen gegoſſen, und beim Herausnehmen nach den Farben ſortirt, dann zerſtoßen, und als Kaſſonade verſandt, die wir mehr oder weniger weiß erhalten.

## §. 1.

## Kurzer Unterricht den Zucker zu raffiniren.

### Kalchwaſſer.

Man nimmt einen hölzernen Kübel mit eiſernen Reifen, füllt ihn mit Waſſer an, und wirft eine hinlängliche Menge ungelöſchten Kalch hinein, und rührt ihn mit einer hölzernen Keule herum, bis alles zergangen iſt. Nachher läßt man alles ruhig ſtehen, bis ſich das Waſſer aufgehellt hat.

Das Kalchwaſſer dient zum Abklären des flüſſigen Zuckers, indem es ihm das Schleimichte und Klebrichte entzieht, und die Abſonderung der Kriſtallen oder des Korns befördert. Es gibt auch dem Schaum mehr Feſtigkeit, und hält ihn auf dem Schaumlöffel zurück. Der abgeklärte Syrup verliert dadurch ſein ölichtes Weſen, zieht nicht mehr ſo ſtarke Faden, und kriſtalliſirt leichter, welches außerdem ſchwer zu erhalten ſeyn würde.

### Keſſel.

Man hat zwei Keſſel von mittlerer Größe, die von Kupferblech verfertigt, und mit Nietnägeln zuſammengelöthet ſind. Der eine dient zum Abklären des Zuckers, und der andere zum Abkochen des abgeklärten Zuckers. Sie werden in einen Ofen von Backſteinen, oder von Mauerwerk ſo eingeſetzt, daß das Feuer blos den Boden berührt, welcher daher von einer einzigen und ſehr dicken Kupferplatte ſeyn muß. Unter jeden Keſſel wird eine Oefnung in den Ofen gemacht, durch die man das Feuer hineinthut. Das Feuer wird mit Kohlen unterhalten, die auf den eiſernen Roſt gelegt werden, unter welchem ein großes Aſchenloch iſt. Um dem Kohlendampf einen Ausgang

zu verſchaffen, wird der Ofen unter ein Kamin geſetzt, deſſen Mantel dem Umfang des Ofens angemeſſen iſt.

Der Abklärungskeſſel muß einen Rand haben, das heißt, man befeſtigt an ſeinen Rand Unterſätze von Kupfer, mit eiſernen Klammern, um deſſen Umfang zu vermehren. Zuweilen ſetzt man zwei ſolche Ränder übereinander, oder legt ſtatt des zweiten, einen mit naſſem Stroh ausgeſtopften Wulſt von grobem Zeug darauf. Ohnerachtet dieſe Ränder ziemlich genau paſſen, ſo ſtopft man noch alte leinene Lappen in die Fugen, damit der Zucker nicht durchſchwitze.

In manchen Zuckerſiedereien verſteht man unter dem Wort **Zucker** auch die Flüſſigkeit, worinn er aufgelöſt iſt.

Der obere Theil der Keſſel, der dem Feuer nicht ausgeſetzt iſt, wird mit einer Trichterförmigen Rinne verſehen, die mit Blei ausgelegt iſt, und bis zur Hälfte des Durchmeſſers der Keſſel vorragt. In dieſe Rinne wirft man den geſchmolzenen Zucker der überlaufen könnte, auch dient ſie den Schaum zurückzuhalten, der ſich zu ſehr aufblähen, und über die Ränder der Keſſel ſteigen könnte.

## Abklärung des Zuckers.

Man ſetzt den erſten Rand auf den Keſſel und füllt ihn dann mit Kalchwaſſer an, bis auf zwei Drittel ſeiner Höhe, den Rand nicht gerechnet; ſo, daß ohngefähr gleiches Gewicht Kalchwaſſer und roher Zucker in den Keſſel kommt. Mit letzterm wird nun der Keſſel vollends angefüllt; man gießt ihn hoch oben herab, damit er ſich mit dem Kalchwaſſer gut vermiſche, und der Rand nicht beſchädigt werde. Dann zündet man das Feuer unter dem Keſſel an, und rührt eine halbe Stunde mit einem hölzernen Spatel alles wohl um, damit der Zucker recht zergehe, und ſich nicht

an den Boden des Keſſels anſetze und verbrenne. Wenn der Keſſel anfängt heiß zu werden, ſo gießt man hoch von oben herunter Eiweis, das im Waſſer zerquirlt worden, hinein, und fährt fort umzurühren. Ich ziehe das Eiweis dem Rindsblut vor, weil letzteres immer etwas unangenehmes hat, und beſonders wenn es etwas alt iſt, dem Syrup einen ſchlechten Geſchmack mittheilt. In großen Siedereien, wo man es nicht entbehren kann, muß man es immer ſuchen friſch zu erhalten.

Man hört auf umzurühren, und wenn der Syrup ſteigt, ſo ſetzt man den zweiten Rand oder den Strohwulſt auf. Sobald man bemerkt, daß der Zucker anfängt aufzuwallen, ſo nimmt man das Feuer von der einen Seite des Keſſels weg, und läßt es blos auf der andern, damit das Aufwallen auf dieſer Seite den Schaum zuſammen auf die andere treibe. Man läßt ihn ſich auf dieſer Seite anhäufen, und wenn er recht hoch geſtiegen iſt, ſo löſcht man das Feuer ganz aus. Nach einer Viertelſtunde ſetzt ſich der Schaum und wird dünner und feſter, alsdenn ſchiebt man behutſam einen kupfernen Schaumlöffel unter denſelben, hebt ihn in die Höhe und ſtreicht ſorgfältig alle Schaumbläschen zuſammen, ſtützt den Stiel des Löffels auf den Henkel eines danebenſtehenden Kübels, dreht ihn auf die ſcharfe Seite, gießt den Schaum über, und läßt den Löffel abtropfen.

Nach dem Abnehmen des erſten Schaums, iſt der Zucker noch nicht ganz abgeklärt. Um ihn zu vollenden ſchlägt man Eiweis mit ein wenig Kalch in einer Schüſſel, und gießt es hoch oben herunter in den Zucker. Man zündet das Feuer auf der einen Seite des Keſſels wieder an, damit ein zweiter Schaum aufſteige, den man wie den erſten ſich ſetzen läßt und abſchöpft, und dies wird ſo lang wiederholt,

bis die Flüſſigkeit, die von dem Schaumlöffel fließt, ganz hell und durchſichtig iſt. Wenn man dieſen Syrup in einen reinen Löffel gießt, ſo muß man den Boden deſſelben ganz hell durchſehen können.

Nun wird der abgeklärte Zucker durchgeſeiht. Zu dem Ende nimmt man einen Keſſel und legt zwei ſtarke Stöcke queer drüber, worauf man einen von Weiden geflochtenen Korb ſetzt. In dieſen Korb legt man ein weiſſes gut gewalktes Tuch, durch welches der Syrup oder Zucker filtrirt wird, und alle Unreinigkeiten darinn zurückläßt.

Dies Tuch wird mit einer Einfaſſung von grober Leinwand, acht bis neun Zoll breit verſehen, um ihm deſto mehr Haltbarkeit zu geben. Wenn es zu fett wird und der Zucker nicht mehr durchgeht, ſo nimmt man ein anderes, und ſchabt von dem erſtern allen noch darauf ſitzenden Schaum, mit einem Löffel ab. Dieſen Schaum wirft man in den Schaumkübel; das Tuch aber wird gewaſchen und getrocknet, bevor man es wieder braucht.

## Kochung des Zuckers.

Wenn alles filtrirt iſt, ſo wird der Zucker mit kupfernen oder eiſernen Pfannen aus dem Filtrirkeſſel in den Siedkeſſel gegoſſen, und erſterer, der keinen Rand hat, zur Hälfte mit dem abgeklärten Zucker angefüllt. Alsdenn macht man ſtarkes Feuer darunter, damit der Sud ſchnell vor ſich gehe. Einige Minuten nachher bläht ſich der Zucker ſtark auf, und damit er nicht übergehe, wirft man ein wenig Butter hinein, und rührt mit dem Schaumlöffel beſtändig um. Wenn der Syrup ſeinen Wall gethan hat, ſo ſteigt er gewöhnlich nicht eine Zeitlang, doch muß man auf der Hut ſeyn, denn zuweilen, beſonders wenn er beinah gar geſotten iſt, ſteigt er plötzlich.

Man unterhält das Wallen ohngefähr eine Viertelſtunde. Man erkennt, daß der Syrup beinah gekocht iſt, an der Form des Wallens, an der Dicke des Zuckers auf dem Schaumlöffel, und zuweilen auch daran, daß er ſich aufbläht. Wenn man den Daumen auf den mit Syrup überzogenen Schaumlöffel legt, und dann den Zeigefinger gegen den Daumen bringt, ihn wieder entfernt, und dadurch der Faden des Syrups bei dem obenliegenden Zeigefinger unterbrochen wird, ſo iſt der Zucker nicht genug gekocht; wird er aber weiter unten bei dem Daumen unterbrochen, und der Theil des Fadens, der bei dem Zeigefinger liegt, zieht ſich gegen denſelben zurück, ſo iſt der Zucker vollkommen gekocht.

Sicherer erkennt man dies auf folgende Art. Man taucht den Zeigefinger in kaltes Waſſer, dann ſogleich in den Zucker, und wieder in das kalte Waſſer. Wenn alsdenn der Zucker eine gewiſſe Feſtigkeit annimmt, ſo iſt er gehörig gekocht.

Es iſt nothwendig den wahren Grad der Kochung zu erkennen, denn wenn der Syrup nicht recht gekocht wäre, ſo würde das Korn ſich nicht in gehöriger Menge abſondern, und viel Syrup abfließen. Iſt er aber zu ſtark gekocht, ſo wird der Zucker zu dick, und es bleibt eine zu große Menge Syrup bei dem Korn hängen.

Sobald man den Grad der Kochung erprobt hat, ſo zieht man das Feuer unter dem Keſſel weg, und leert denſelben in einen andern aus.

## Bereitung der Formen und weiteres Verfahren.

Der gekochte Zucker wird nun in Formen gegoſſen. Dieſe Formen ſind von guter gebrannter Erde, glatt und haben von innen und auſſen eine koniſche Figur.

Sie haben unten eine Oefnung, wodurch der Syrup abtropfen kann, und werden mit der Spitze nach unten, auf dazu beſtimmte Töpfe geſetzt, worinn der Syrup geſammelt wird. Dieſe Töpfe müſſen keine Füße haben, unten breit und oben etwas eng zuſammenlaufen. Wenn ſie mit Syrup angefüllt ſind, erſetzt man ſie durch andere.

Dieſe Formen werden, je nachdem ſie groß ſind, mit zwei bis drei Reifen umlegt, der eine um den weiteſten Theil, der andere gegen die Mitte, und der dritte etwas über dem ſpitzigen Ende. Dieſe Reifen ſind von weiſſem Holz, und werden mit dem Schneidemeſſer feſt angelegt, und in einander eingekerbt, ohne ſie mit Baſt zu binden.

Die alten Formen ſind den neuen vorzuziehen, weil der Zucker ſich weniger darinn anhängt. Vor dem Gebrauch müſſen ſie vier bis fünf Tage lang, in einem Kübel mit Waſſer eingeweicht werden. Auch müſſen ſie vor dem jedesmaligen Gebrauch, ſo wie die Syruptöpfe, mit Waſſer ausgewaſchen werden, denn er hängt ſich ſo feſt darinn an, daß man ſie mit einem eiſernen Spatel ausſcharren und kratzen muß.

Die Formen werden aufrecht und in Stößen in den Kübel geſetzt, und nachdem ſie zwei bis drei Tage im Waſſer geblieben, nimmt man ſie heraus, wäſcht ſie in- und auswendig gut aus, und ſetzt ſie mit der Spitze in die Höhe, damit ſie austropfen.

Wenn ſie trocken ſind, macht man kleine Pfropfen von Leinwand, und verſtopft damit die Oefnungen an der Spitze der Formen, damit der warm hineingegoſſene Zucker nicht zu ſtark auf einmal abfließe. Läßt man ihn aber in der Form erkalten, ſo ſetzt er ſich feſt zuſammen, ſo, daß wenn man nachher die Pfropfe herausnimmt, nur der ſyrupartige Theil abfließt.

Die Formen werden mit ihren Töpfen in drei

Reihen geſetzt, um ſie anzufüllen. Vorher aber wird der abgekochte Zucker im Keſſel dreimal umgerührt, damit er geſchickt werde ſein Korn abzuſetzen. Eine Viertelſtunde nachher, ſetzt ſich eine dünne Kruſte, und eine Menge Körner an die Wände an, und fallen wieder in den Keſſel zurück. Man kratzt alles ſorgfältig ab, und vermiſcht es wieder mit der Flüſſigkeit, um ſie in die Formen zu gießen.

Zu dem Ende nimmt man einen großen eiſernen Löffel, und füllt anfangs nur den vierten Theil der Form an; bei dem zweiten Eingießen die Hälfte, und bei dem Dritten, drei Viertel. Man beobachtet dieſe Ordnung deswegen, weil das Korn ſich nur in ſo fern bildet, als die Hitze im Keſſel nachläßt; wollte man alſo alle Formen ganz anfüllen, ſo würden die erſtern nicht ſo viel Korn abſetzen als die letztern.

Ohnerachtet der Zucker noch ganz heiß in die Formen gegoſſen wird, ſo ſchlägt ſich doch etwas kriſtalliſirtes Korn auf den Boden des Keſſels nieder, welches mit dem Löffel zuſammengeſcharrt, und in die Formen gleich vertheilt wird. Wenn der Zucker erkaltet, und ſich eine körnichte Kruſte auf die Oberfläche ſetzt, ſo nimmt man ein hölzernes, einen Zoll breites Meſſer, ſtößt es ſenkrecht durch die Kruſte in die Form, zieht es wieder ganz heraus, und wiederholt dies dreimal bei jeder Form. Man läßt nachher die Formen noch eine halbe Stunde ſtehen, und ſtößt dann das Meſſer abermals hinein, und dreht es in dem Innern herum, um allen Zucker von den Wänden abzulöſen.

Nun werden die Pfropfe herausgenommen, und das Ende des Zuckerkegels mit einer eiſernen Spitze durchſtoßen, damit der Syrup deſto beſſer ablaufe. Man läßt ihn mehrere Tage abtropfen, wodurch der Zucker nur etwas an ſeinem Gewicht, nicht aber an

Umfang verliert. Nachdem er, je nach der Größe der Zuckerhüte, acht bis vierzehn Tage geſtanden, werden die Formen ausgekratzt. Man nimmt nemlich die Formen von den Töpfen, ſetzt ſie auf den Tiſch, und fährt mit einem Meſſer um die Baſis des Zuckerhuts herum, um ihn von den innern Wänden der Form abzulöſen. So wie die Formen ausgekratzt worden, werden ſie mit der weiten Oefnung nach unten auf Bretter geſetzt.

Die Hüte werden aus den Formen genommen, bevor ſie ganz trocken ſind, damit ſie ſich nicht zu feſt darinn anhängen; dieſerwegen löſt man den breiteſten Theil zuerſt ab, weil er trockner iſt als der übrige, und alſo feſter anhängt. Der Hut wird umgeſtürzt gehalten, damit der Syrup, der ſich an der Spitze geſammelt, und ſie ſehr erweicht hat, in den Hut zurückfalle, welcher zu trocken ſeyn könnte, wodurch er denn leichter die Form verläßt.

Um nun die Hüte abzulöſen, nimmt man die gekratzten und umgekehrten Formen, ſetzt ſie auf einen Tiſch, legt die flache Hand unter den breiten Theil, ſtößt mehrmals und ſachte den Rand der Form auf den Tiſch auf, und wenn man merkt, daß der Hut die Form verläßt, ſo hebt man ſie mit der rechten Hand in die Höhe, und behält alsdenn den Hut in der linken. Die Formen werden dann mit einem Meſſer rein ausgekratzt, und der dadurch erhaltene Zucker in ein Gefäß geſammelt.

Der Zucker iſt gut raffinirt, wenn das Korn eine Perlfarbe hat, und die Spitze, wo ſich der Syrup geſammelt hat, nicht zu braun iſt; hat er aber noch gelbliche, röthliche oder gar ſchwärzliche Flecken, ſo iſt er noch zu fett, und muß mit Thonerde gereinigt werden, wodurch aber viel Abgang entſteht.

## Bereitung des Bodens.

Bevor man dem Zucker Erde giebt, muß man einen Boden bereiten. Man nimmt dazu die weiſſeſte Kaſſonade, pulveriſirt ſie und ſchlägt ſie durch ein Haarſieb. Dann wird ſie in das Gefäß gethan, worinn der aus den Formen gekratzte Zucker enthalten, und mit einer kleinen Kelle in alle Formen eingetragen, ſo daß ſie bis zu einem halben Zoll unter dem Rand damit angefüllt werden, welcher Raum für die Erde beſtimmt bleibt. Der Zucker wird darinn mit der Kelle geſchlagen und zuſammengedrückt, damit keine leeren Räume bleiben, worinn ſich das Waſſer, ſo aus der Erde, die man auf den Boden legt, ausſchwitzt, ſammeln und den Zucker auflöſen könne.

Wenn die Boden ſolchergeſtalt in den Formen bereitet ſind, ſo bedeckt man ſie mit einer Schichte in Waſſer erweichter Erde. Dieſe Erde muß weiß ſeyn, damit ſie den Zucker nicht färbe, ferner fein, zart, rein von allem Sand und Steinen, fett anzufühlen, knetbar und in den Säuren unauflöslich. Sie muß ſich von der Thonerde dadurch unterſcheiden, daß ſie das Waſſer nur allmählich gehen läßt, während erſtere es in ſich behält; die beſte die man in Frankreich dazu gebraucht, kömmt in Kugeln von Rouen, oder in kleinen Fäſſern von Saumür.

## Bereitung der Erde.

Die Erde wird bereitet, indem man einen Kübel zur Hälfte damit anfüllt, der in der Mitte ſeiner Höhe ein Spundloch hat, welches mit einem Zapfen verſtopft wird. Man gießt alsdenn reines Waſſer auf die Erde, bis der Kübel voll iſt, und rührt dieſe Miſchung mit einem hölzernen Inſtrument ſtark un-

tereinander, bis ſich alle Erde niedergeſchlagen und das Waſſer wieder hell geworden iſt. Alsdenn zieht man den Zapfen heraus, und läßt das Waſſer ablaufen. Der Zapfen wird wieder eingeſteckt, und friſches Waſſer auf die Erde gegoſſen. Man rührt abermals um, läßt die Erde niederſchlagen, und das Waſſer wieder ablaufen, um friſches aufzugießen.

Das Waſſer darf nicht über der Erde ſtehen bleiben, weil letztere einen ſchlimmen Geruch davon annehmen, und ihn dem Zucker mittheilen würde. Dies Aufgießen, Umrühren u. ſ. w. wird acht Tage lang wiederholt, bis das Waſſer ſich nicht mehr färbt, und keinen Erdgeſchmack mehr annimmt. Die Erde iſt alsdenn wie ein weicher Teig, und man läßt das Waſſer ſo weit ablaufen, daß es nur noch zwei Zoll hoch über der Erde ſtehen bleibt. Dann fängt man wieder an umzurühren, und wenn die Erde ganz durchweicht iſt, ſo gießt man davon in ein kupfernes Sieb, welches über einem Kübel ſteht, rührt ſie darinn mit einem Beſen durcheinander, und drückt ſie auf dieſe Art durch die Löcher des Siebs in den Kübel. So oft man Erde einträgt, wird ſie umgerührt, und wenn alle durch das Sieb gegangen iſt, ſo iſt ſie völlig bereitet. Sie muß die Konſiſtenz eines guten Brei's haben, ſo daß, wenn man eine Furche darinn zieht, ſie nur langſam dem Finger nachgiebt.

## Gebrauch der Erde.

Dieſe präparirte Erde wird mit einem kleinen Löffel, zwei bis drei Finger hoch in die Form, auf den Zucker gegoſſen. Das darinn enthaltene Waſſer geht durch, filtrirt ſich durch die ganze Dicke des Zuckerhuts, löſt den Syrup auf, führt ihn mit ſich fort, und läßt den Zucker weiß zurück.

Wäre die Erdſchichte zu dick aufgetragen, ſo würde die Menge des abgehenden Waſſers, vieles von dem Zucker ſelbſt auflöſen, und einen beträchtlichen Abgang verurſachen. Man muß alſo die Dicke der Erdſchichte, nach der Qualität des Zuckers abmeſſen, und ſie dünner auf feinern Zucker auftragen, als auf ſolchen, der noch viel zähen Syrup enthält. Die Dicke dieſer Erdſchichten iſt, wenn ſie ihr Waſſer verloren haben, drei, vier, bis fünf Linien.

Wenn die Erde auf dem Zucker iſt, ſo muß ſie weder Blaſen werfen, noch einen Geruch von ſich geben. Sie darf auch weder durch die Sonne noch durch die Luſt trocknen, ſondern man hält den Ort, wo die Zuckerhüte ſtehen, wohl verſchloſſen, damit das Waſſer die Hüte ganz durchſiltriren kann.

Nach zwei bis drei Stunden kann man ſehen, ob die Boden ſchlecht gemacht worden, denn wenn ſich die Erde an einem Ort vertieft, ſo iſt dies ein Zeichen, daß das Waſſer hier einen freiern Ausgang gefunden, als anderwärts, und eine kleine Rinne bilden würde, wenn man nicht ſogleich die Erde auflockert, und gepülverten Zucker in die Vertiefungen drückt.

Bemerkt man, daß der Zucker ſich in den Formen nur wenig geſetzt hat, ſo iſt zu befürchten, daß er nicht ganz von allem Syrup gereinigt iſt. Um ſich davon zu überzeugen, löſt man die Erde rings um von der Form los, und ſtürzt letztere auf einen Tiſch um; dann zieht man einige Hüte aus ihren Formen, und ſieht nach ob kein Syrup oder etwas Rothes an der Spitze ſitzt. Iſt nur wenig vorhanden, ſo thut man die Hüte wieder in die Form, die Erde darauf, und drückt und ſtreicht ſie mit einem hölzernen Meſſer, um alle Spalten zu verſchließen, und ſie wieder an die Form anzudrücken. Dann ſetzt man eine neue Schichte Erde darauf, und verfährt wie das erſte mal.

Die erſte Erdſchichte läßt man auf den Hüten, während acht bis zehn Tagen trocknen, und wenn man bemerkt, daß ſie all ihr Waſſer verloren hat, ſo öfnet man die Fenſter, damit ſie ſchneller trockne, und ſich von den Hüten ablöſe.

Alsdenn wird ſie von dem Zucker abgenommen, indem man ſie mit einem Meſſer rings in der Form herum ablöſt, welches, wenn ſie recht trocken iſt, leicht geht. Der untere Theil der an dem Zucker geſeſſen, und woran noch Zucker hängen kann, wird gleichfalls mit dem Meſſer abgekratzt, und der Zucker geſammelt. Der obere Theil des Zuckers aber, wird mit einer langhaarigten Bürſte abgebürſtet, um den ſchwarzen Staub wegzunehmen, der daran hängt. Endlich nimmt man einige Hüte aus den Formen, um zu ſehen, wie ſie gerathen.

Der Boden des Zuckerhuts iſt beinah immer ziemlich weiß, allein die Spitze hat noch Syrup in ſich. Um den Zucker ganz davon zu reinigen, macht man neue Boden mit gepülvertem Zucker, und belegt ſie mit einer zweiten Erde, die man gleichfalls darauf trocknen läßt.

Auf dieſe Art werden die kleinen Hüte zweimal, und die großen dreimal, und nur ſelten viermal mit Erde beſchlagen.

Wenn die Spitze des Huts ihre röthliche Farbe verloren, und von Syrup rein iſt, ſo läßt man ſie trocknen, denn da ſich alle Feuchtigkeit darinn geſammelt, und einen Theil des Zuckers geſchmolzen hat, ſo wird dieſer Theil körnigt, und die erweichten Spitzen bleiben gerne in der Form zurück, und man erhält keine ganzen Hüte. Dieſem vorzubeugen, ſtürzt man die Hüte mit den Formen um, damit ſich die Feuchtigkeit in den Boden ziehe, und auf dieſe Art die Spitze feſter werde.

Wenn durch dieſe Behandlung die Hüte eine gewiſſe Feſtigkeit erlangt haben, ſo nimmt man ſie aus den Formen, ſetzt ſie mit dem breiten Theil auf Tücher, die auf der Erde ausgebreitet liegen, und läßt ſie etwas trocknen, bevor ſie in den Trockenofen gebracht werden.

## Behandlung des Zuckers im Trockenofen.

Wenn die Hüte alles Waſſer verloren haben, ſo werden ſie mit Vorſicht in den Trockenofen gebracht, weil ſie noch ziemlich weich ſind und beſchädigt werden könnten. Sie werden in einer kleinen Entfernung auf Bretter geſetzt. In den gewöhnlichen Trockenofen ſetzt man ein Kohlbecken von ſtarkem Eiſenblech auf einen eiſernen Dreifuß, und wenn die Kohlen angezündet ſind, ſetzt man einen Hut von Eiſenblech über das Becken, welcher durchlöchert, und mit einem eiſernen Griff verſehen iſt. Man feuert anfangs ganz gelind, und verſtärkt die Hitze ſtufenweis, denn eine gelinde Wärme trocknet den Zucker, und eine heftige verbrennt ihn.

Wenn bei dem Einſetzen einige Hüte entzweigebrochen ſind, ſo ſetzt man ſie wieder zuſammen und mit den andern in den Ofen, wo ſie durch die Hitze wieder zuſammengehalten werden. Die Hüte bleiben gewöhnlich ſieben bis acht Tage in dem Trockenofen. Um zu probiren ob ſie trocken genug ſind, ſchlägt man einen entzwei und drückt mit dem Nagel in die Mitte der Maſſe; gibt ſie nach, ſo müſſen ſie noch einige Tage in dem Ofen bleiben; widerſteht ſie aber, ſo nimmt man ſie heraus, und öffnet eine Weile vorher die Thüre des Ofens, bis die größte Hitze vorüber iſt. Im Sommer wäre es gut, wenn man den Zucker an der Sonne trocknen könnte, er würde dadurch weiſſer werden, allein es wird anhaltendes ſchönes Wetter dazu erfordert.

Wenn die Hüte ganz trocken ſind, werden ſie wie gewöhnlich mit weiſſem oder blauem Papier umſchlagen.

## Benutzung des Schaums.

Bei der Abklärung des Zuckers wird aller Schaum in einen beſondern Kübel geworfen. Dieſer Schaum enthält guten Syrup und kann noch viel Zucker liefern.

Man thut dieſen Schaum in den Kochkeſſel, und gießt ohngefähr eben ſo viel Kalchwaſſer zu, zündet das Feuer unter dem Keſſel an, und rührt während dem Kochen die Miſchung ſtark um.

Unterdeſſen legt man auf die Ränder des Abklärungskeſſels zwei Stücke Holz, auf die man einen Korb ſetzt, der mit einem Filtrirſack von ſtarker Leinwand verſehen iſt.

Wenn nun der Schaum mit dem Waſſer vollkommen vermiſcht iſt, ſo wird er in den Filtrirſack gegoſſen, wo dann das dünnſte ſogleich durchläuft. Alsdenn ſchlägt man die Ränder des Filtrirſacks, die vorher auf dem Rand des Korbes ausgebreitet lagen, auf den Sack ſelbſt zurück, legt auf dieſen Wulſt ein rundes Brett, und beſchwert es mit Gewichten, wodurch aller Syrup aus dem Schaum ausgepreßt wird. Iſt nun alles durchgegangen, ſo zündet man Feuer unter dem Keſſel an, um dem Syrup eine gewiſſe Konſiſtenz zu geben, die man daran erkennt, daß die Fläche des Syrups berſtet, wenn man den Löffel ſenkrecht hinein ſtößt.

Dieſer Syrup wird nicht in Formen gegoſſen, ſondern zu demjenigen gethan, den man aus den Töpfen geſcharrt, oder zu dem abgekratzten Zucker, oder auch zur Moſcovade oder Kaſſonade, mit welcher er abgeklärt und gekocht, und dann in größere Formen

gegoſſen wird, um gemeinen Zucker daraus zu machen. Der daraus gepreßte Syrup, der ſich nicht weiter kriſtalliſiren läßt, wird Melaſſe genannt.

## Königszucker. (Sucre royal)

Um den ganz feinen, vollkommen weiſſen und durchſichtigen Königszucker zu bereiten, wählt man die weiſſeſte Kaſſonade, und thut ſie in den Abklärungskeſſel mit einem ſehr ſchwachen Kalchwaſſer, denn ein ſtärkeres würde den Zucker braun färben. Dieſer Syrup wird mit Eiweis abgeklärt, welches in ein wenig Alaunwaſſer zerſchlagen worden. Man filtrirt ihn mehrmalen durch den Filtrirbeutel, und kocht ihn etwas unter dem gewöhnlichen Grade, damit ſich nur der Zucker kriſtalliſire, der am meiſten dazu geneigt iſt, und der übrige Syrup in den Topf ablaufe.

Hierauf bereitet man den Boden mit ſehr ſchönem Zucker, und beſchlägt ihn mit Erde wie gewöhnlich. Die Hüte müſſen gut getrocknet ſeyn, bevor man ſie in den Trockenofen bringt, wo man alsdenn das Feuer nur allmählig angehen läßt.

## Weiſſe Kaſſonade aus rohem Zucker zu bereiten.

Man wählt hiezu ein geräumiges Zimmer, und läßt darinn mehrere ſechs bis ſieben Schuh hohe Balken, acht bis zehn Zoll weit von einander errichten. Auf dieſe Balken ſetzt man kleinere oder größere ſtarke Kaſten die keinen Boden haben, und an den Winkeln gut eingefugt ſind. Unten in die Kaſten werden eng geflochtene Baſtflechten gelegt, die genau hineinpaſſen. Das Zimmer muß einen Ofen haben, und eine Treppe, von der Höhe der Kaſten, welche bis zwei Zoll an den obern Rand, mit rohem Zucker angefüllt werden. Der Zucker wird mit einer flachen

hölzernen Keule ſtark geſtampft und eben gedrückt. Der übrigbleibende Raum von zwei Zollen iſt für die Erde beſtimmt.

Unter jeden Kaſten wird ein großes Stück Wachsleinwand, mit einem kleinen Loch in der Mitte gelegt, und gerade unter dieſes Loch ein Kübel geſetzt, in welchen der Syrup abtropfen kann. Die Erde wird, wie oben gemeldet, bereitet, und der Zucker mehrmalen, ohngefähr anderthalb Zoll hoch damit bedeckt. Das Zimmer wird ſo geheitzt, daß eine gelinde Wärme das Abfließen des Syrups befördert. Wenn die Erde trocken iſt, ſo nimmt man ſie weg, ſo wie die weiſſe Kaſſonade bis auf den gelben Grund, den das Waſſer der Erde noch nicht durchdrungen hat. Die weiſſe Kaſſonade wird zwei bis drei Tage in der Trockenſtube oder an der Luft getrocknet, und dann zum Verkauf in Fäſſer gepackt.

Auf den in den Kaſten übrigbleibenden rohen Zucker wird wieder Erde gethan, und dies ſo lang wiederholt, bis nur noch ein halber Schuh hoch Zucker darinn bleibt; alsdenn füllt man die Kaſten wieder von neuem an, und verfährt wie vorher.

Wenn der rohe Zucker ergiebig iſt, ſo kann man auf die Kaſſonade, die auf dieſe Art ſehr leicht bereitet wird, ein beträchtliches gewinnen. Man kann Kaſten und Zimmer ſo wählen, daß man drei bis vier hundert Centner Zucker auf dieſe Art bearbeiten kann.

## Maſſirter Zucker.

Man nimmt 40 bis 50 Pfund weiſſe Kaſſonade, thut ſie in einen Keſſel um ſie abzuklären, und kocht ſie bis zu dem Grade, der für die Moscovade angezeigt worden. Dann wird ſie vom Feuer genommen, und in einem Becken mit einem Spatel zweimal

umgerührt, ſo daß zwiſchen dem zweimaligen Umrühren, eine Viertelſtunde Zeit bleibt. Dann läßt man ſie bis zur Konſiſtenz des Zuckers erkalten.

Während der Zeit ſetzt man ein anderes Becken zurecht, und legt zwei flache Stücke Holz darüber, worauf der Zuckerhut geſetzt wird, den man aus dem erſten Becken heraus nimmt, nachdem man es vorher ein wenig erwärmt, um den Zucker davon abzulöſen. Dieſen Hut läßt man fünf bis ſechs Tage auf den beiden Hölzern ſtehen und abtrocknen bis er allen Syrup verloren hat. Dies nennt man maſſirten Zucker, er iſt bei verſchiedenen Arbeiten, und beſonders bei den Dragées, dem gewöhnlichen vorzuziehen.

## §. 2.

### Von der Wahl des raffinirten Zuckers, deſſen Abklärung und verſchiedenen Graden der Kochung.

Die Schönheit des raffinirten Hutzuckers beſteht darinn, daß er weiß, feinkörnig, und auf der Oberfläche glatt iſt; ferner muß er hart, trocken, klingend und etwas durchſichtig ſeyn.

Der ächte holländiſche Königszucker iſt glänzend weiß, und ſo durchſichtig, daß wenn man ihn gegen die Sonne hält, man den Schatten der Finger durch den dickſten Theil des Huts ſieht. Dieſer Zucker iſt freilich ſehr koſtbar. Doch müſſen ſich die Konditors deſſelben zu gewiſſen Arbeiten bedienen, wo die Weiſſe des Zuckers die Hauptzierde iſt.

Der Syrup enthält Theilchen, die ſich ſchneller oder langſamer kriſtalliſiren. Mit den erſtern wird der feine oder Königszucker bereitet. Man würde aber zu viel verlieren, wenn man den übrigen Theil zu Syrup eindicken wollte, welcher immer etwas fett iſt,

und ein weicheres Korn giebt. Man macht alſo gemeinen Zucker in großen Hüten daraus; dieſer verſüßt beſſer, weil er mehr Syrup enthält, und iſt wohlfeiler; es iſt alſo in ökonomiſcher Rückſicht beſſer, dieſe Zuckerſorte zu gebrauchen, ob ſie gleich weniger weiß iſt. Der Zucker, den man in den Raffinerien verkauft, iſt gewöhnlich von dreierlei Art: 1.) gemeiner Zucker in blauem Papier; 2.) feiner Zucker in violettem Papier und 3.) Königszucker in feinerm violettem Papier.

Man verfertigt zu Marſeille einen geſchlagenen Zucker (Sucre tappé) der die Weiſſe des Königszuckers hat, und zugleich ſüſſer und wohlfeiler iſt.

Die in England raffinirten Zucker haben immer einen ſtarken Theergeruch, den ſie vermuthlich von dem Schiff erhalten, weil der Zucker überhaupt ſehr porös iſt, und leicht einen fremden Geruch annimmt. Man muß ihn alſo vermeiden, und ſo viel möglich franzöſiſchen Zucker vorziehen. Eben ſo muß man keine Zucker gebrauchen, die einen Gewölbegeruch haben, ſich zuſammenſetzen und bröckeln, die ſo ſchlecht raffinirt, fett, gelb und verdorbenen Geſchmacks ſind. Ueberhaupt muß man nur ſolchen wählen, der die gehörige Weiſſe und einen angenehmen ſüßen Geſchmack hat.

Dies iſt ohngefähr alles, was ſich über die Wahl des Zuckers ſagen läßt. Wir gehen nun zu den verſchiedenen Graden der Kochung über, welche zum Gebrauch der Konditorei erfordert werden, und die Abklärung des Zuckers vorausſetzen.

### Abklärung des Fließzuckers. (Sucre à la nappe)

Man thut ein Eiweis mit etwas Waſſer in eine Schaale und ſchlägt es untereinander, ſo erhält man

ein weiſſes Waſſer. Während dem Schlagen gießt man ein Glas friſches Waſſer dazu. Dann thut man zehn Pfund oder weniger zerſtoßenen Zucker in einen Keſſel und gießt die Hälfte dieſes Waſſers darüber, ſo daß die Maſſe dick bleibt, und dann ſetzt man ſie übers Feuer. Man läßt dieſe Maſſe zweimal aufſteigen, bevor man ſie abſchäumt, und gießt jedesmal etwas weiſſes Waſſer zu, um den Sud zu dämpfen. Das Eiweis zieht im Kochen alle Unreinigkeiten des Zuckers an ſich, und treibt ſie auf die Oberfläche.

Man fährt mit Zugießen des weiſſen Waſſers fort, bis man einen weiſſen Schaum wegnimmt. Der Zucker wird alsdenn ſchon hell, und ſtatt des weiſſen Waſſers, gießt man ein Glas friſches zu, um noch einen Schaum aufſteigen zu machen. Sobald der Zucker fließend wird, zieht man ihn vom Feuer. Das Fließen wird daran erkannt, daß man den Schaumlöffel in die Maſſe ſtößt und ſogleich wieder zurückzieht, wenn ſich alsdenn der Syrup längs dem Schaumlöffel hinzieht, ſo heißt er fließend.

Dieſer Syrup wird in einen Filtrirſack von Barchent gethan, der an vier Schnüren in einer gewiſſen Höhe an der Wand aufgehangen wird.

Aller Schaum den man abgenommen hat, wird nun aufs Feuer geſetzt; man läßt ihn dreimal ſteigen, gießt jedesmal ein wenig weiſſes Waſſer zu, nimmt ihn vom Feuer, läßt ihn eine Weile ſtehen, und gießt etwas friſches Waſſer hinein. Es ſteigt ein dicker ſchwarzer Schaum auf, den man wegnimmt; dann wird der Syrup durch den Sack filtrirt; er wird aber nachher noch einmal übers Feuer gebracht, um ihn fließend zu machen, und ſo iſt er geſchickt andere Syrupe damit zu bereiten.

## 1r. Grad. Petit et grand lissé.

Wenn der Zucker auf obige Art abgeklärt worden, ſo gießt man etwas friſches Waſſer dazu, ſetzt ihn übers Feuer, und läßt ihn ſieden. Man taucht den Schaumlöffel in den Syrup, ſtreicht mit dem Zeigefinger darauf, drückt ihn gegen den Daumen, und thut beide Finger von einander. Wenn ein kleiner Faden entſteht, der ſogleich abbricht, und einen Tropfen auf dem Finger zurückläßt, ſo hat man den petit lissé; zieht ſich aber der Faden länger ohne zu zerreiſſen, ſo heißt der Syrup grand lissé.

## 2r. Grad. Petit et grand perlé.

Man gibt dem Syrup einen Feuersgrad mehr, und wiederholt denſelben Verſuch. Iſt der Faden feſter, ſo hat man den kleinen Perlſyrup, und hält er ohne zu zerreißen, wenn man die ganze Hand ausdehnt, ſo iſt es der große Perlſyrup. Man erkennt dieſen Kochungsgrad auch an den runden und hohen Perlen, die aus dem Sud aufſteigen.

## 3r. Grad. Soufflé; petite plume; petit boulé.

Dieſe drei Namen bezeichnen denſelben Kochungsgrad, der folgendermaaßen erkannt wird. Nachdem der Syrup noch einige Walle gethan, zieht man den Schaumlöffel aus dem Keſſel, ſchüttelt ihn ab, und bläſt durch die Löcher; wenn alsdenn kleine Blaſen auffliegen, ſo hat man den kleinen Blaſen- oder Federſyrup. Taucht man nachher den Finger in kaltes Waſſer und ſteckt ihn in den Syrup, und dann wieder ins Waſſer, damit man ſich nicht verbrennt, und es bleibt an dem Finger etwas feſter Zucker hängen, ſo iſt es der kleinkörnige Syrup.

## 4r. Grad. Grande plume; grand boulé.

Man läßt den Zucker noch einigemal aufwallen; bläſt durch den Schaumlöffel, und wenn alsdenn längere und größere Blaſen entſtehn, wovon einige zuſammenhängen, und eine Art dünner Haut bilden, ſo hat man den großen Federſyrup. Taucht man nachher den Finger in kaltes Waſſer, dann in den Zucker u. ſ. w. und es bleibt ſo viel Zucker daran hängen, daß man ihn kneten und eine kleine Kugel davon bilden kann, ſo hat man den großkörnigen Syrup.

## 5r. Grad. Petit et grand cassé.

Man verſtärkt das Feuer, taucht den Finger in friſches Waſſer u. ſ. w. und reibt den Zucker zwiſchen den Fingern; wenn er brüchig iſt und an dem Zahn hängen bleibt, ſo iſt es der kleinbrüchige Zucker. läßt man die Maſſe noch einmal aufwallen, und wiederholt die Probe mit den Fingern, und der Zucker macht ein kleines Geräuſch, indem er ſich bröckelt und hängt nicht an dem Zahn an, ſo hat man den großbrüchigen Zucker.

## 6r. Grad. Caramel.

Nachdem der Zucker noch einige Walle gethan, und ſobald ein kleiner Geruch aufſteigt, ſo wird er ſchnell vom Feuer gezogen; er hat alsdenn den Grad erreicht, den man Caramel nennt. Er hat eine röthlichte Farbe, und würde verbrennen, wenn man ihn länger über dem Feuer ließe. Dies iſt ein beſonderer Zucker, der nur zu gebrannten Mandeln, und zu ſolchen Arbeiten gebraucht wird, wo man dem andern Zucker Farbe geben will.

## §. 3.

## Arbeiten, wovon der Zucker die Grundlage iſt.

### §. 1.

### Kandzucker und andere Arten.

#### Gemeiner und Fadenkandzucker.

Man nimmt eine beliebige Menge Kaſſonade, erſter Qualität, und ſetzt in dem Trockenofen mehrere Bretter oder Schäfte zurecht, um die Becken darauf ſetzen zu können. Die Kaſſonade wird abgeklärt, und denſelben Tag noch fängt man an den Ofen zu heizen. Will man eine große Quantität Kandzucker bereiten, ſo heizt man mehrere Oefen zugleich, und klärt die Kaſſonade nach dem oben beſchriebenen vierten Grade ab.

Will man Fadenkandzucker bereiten, ſo zieht man den Abend vorher Faden in den Becken, ſo daß ſie drei Zoll hoch über dem Boden des Gefäßes, und zwei Zoll weit von einander liegen. Die Faden nimmt man etwas länger als der Durchmeſſer des Gefäßes beträgt, und befeſtigt den vorragenden Theil, nachdem man ihn feſt angezogen, mit einem in Leim getauchten Stück Papier an den äußern Rand des Beckens. Der Zucker hängt ſich an die Fäden an, und kriſtalliſirt ſich; dies nennt man alsdenn F a d e n k a n d z u c k e r.

Der gewöhnliche Kandzucker wird ohne Fäden bereitet. Zu dem Ende gießt man den abgeklärten Zucker mit einem mal in die Becken, und ſetzt ſie über ein ſtarkes Feuer. Man fährt mit einem naſſen Schwamm oder Tuch um den Rand der Becken herum, damit die Flamme den Zucker nicht verbrenne, oder röthlich färbe. Wenn er bis zum 3ten Grade

gekocht iſt, ſo wird er in andere Gefäße gegoſſen, und auf die Bretter in dem Trockenofen geſetzt. Soll der Kandzucker einen Glanz erhalten, ſo muß man die Thüre des Ofens ſchnell verſchließen. Die Becken werden mit etwas Brandwein ausgeſpült, bevor man den gekochten Zucker hineingießt. Wenn der Zucker in den Trockenofen gebracht worden, ſo verſchließt man ihn genau, und ſetzt während acht Tagen ein Kohlfeuer hinein, das eine gleiche Wärme gibt.

Dann läßt man den Kandzucker abtropfen, und fährt mit einem Meſſer um die Kruſte herum, die ſich um ihn bildet; er wird dann auf Röſte von Meſſingdrath umgeſtürzt, und über ein Becken geſetzt, damit der Syrup ablaufe. Wenn er ganz abgetropft iſt, ſo thut man die kandirte Kruſte in den Trockenofen, um ſie vollends zu trocknen. Die Kriſtallen werden abgeſpült um ihnen mehr Glanz zu geben, dann läßt man die Becken noch eine Weile abtropfen, und ſetzt ſie auf den Rand in den Trockenofen, damit vollends alle Feuchtigkeit ſich herausziehe.

Man läßt ſie zwei bis drei Tage mit einem guten Feuer darinn, nimmt dann die Becken heraus, und ſtößt ſie auf einen Tiſch, damit der kriſtalliſirte Kuchen herausfalle. Dieſer letztere wird noch einen Tag, bei gelinder Wärme in den Trockenofen geſetzt, damit ſich alle Feuchtigkeit herausziehe, und dann in Schachteln mit Papier verwahrt.

Die Becken müſſen von guter gebrannter Erde ſeyn, außerdem ſpringen ſie bei der großen Hitze. An manchen Orten macht man den Kandzucker, in kleinen Töpfen, die aber gewöhnlich zerſpringen.

Der abgetropfte Kandzucker wird abgeklärt; und gemeiner Zucker, oder Syrup, oder auch Hutzucker daraus gemacht, welcher ſehr gut ausfällt.

Manche bereiten den Kandzucker mit Syrup, der

bis zum 2ten Grade gekocht wird, und ſeßen ihn ſtatt in den Trockenofen, drei Wochen lang an die Luft. Dies langſame Verfahren ins Groſſe zu treiben, iſt für einen Konditor nicht vortheilhaft.

## Kandzucker mit Pomeranzenblüthen.

Wenn der Zucker abgeklärt iſt, ſo kocht man ihn bis zum 3ten Grade, und zieht ihn dann vom Feuer. Dann wirft man ohngefähr ein Pfund reine Pomeranzenblüthen in den heiſſen Zucker, und taucht ſie mit dem Schaumlöffel unter. Hierauf wird der Zucker wieder aufs Feuer geſeßt, und abermals bis zum 3ten Grad gekocht, dann in eine irdene Schüſſel ausgegoſſen, und in dem Trockenofen auf oben angezeigte Art behandelt.

## Safran-Kandzucker.

Man nimmt eine halbe Unze feinen Safran, und läßt ihn in einer Kaffeekanne drei bis viermal aufwallen; dann zieht man ihn vom Feuer, läßt ihn erkalten, und filtrirt und drückt ihn durch ein Tuch. Dieſes Safrandekokt wird in eine Maſſe bis zum 3ten Grad gekochten Zuckers gegoſſen, man läßt dieſe Miſchung einmal aufſieden, gießt ſie in ein irrdenes Gefäß und verfährt in allem wie oben.

## Roſen-Kandzucker.

Man löſt etwas Karmin in einem Maas doppelten Roſenwaſſers auf, und kocht den Zucker bis zum 4ten Grade. Dann zieht man ihn zurück, gießt die Farbe hinein, rührt die Miſchung mit einem Schaumlöffel um, und ſeßt ſie wieder aufs Feuer, um ſie noch einmal aufwallen zu laſſen. Nachher wird ſie ausgegoſſen, und in dem Trockenofen wie oben behandelt.

Man bereitet auf dieſelbe Art Jesmin-Kandzucker, indem man zwei Unzen guten Jesmingeiſt in den Zucker gießt.

## Gedrehter Zucker.

Man thut drei bis vier Pfund abgeklärten Zucker in ein Becken, und wirft einen Eßlöffel voll guten weiſſen Weineſſig, oder einen halben Löffel voll Aepfelgelée hinein. Dann kocht man ihn bis zum 5ten Grade, gießt etwas Bergamoteſſenz hinein, und gießt ihn dann auf den marmornen Tiſch aus.

Sobald man ihn ſo heiß wie möglich mit den Händen angreifen kann, ſo wirft man ihn aus einer Hand in die andere, dehnt ihn aus, und fährt ſo lange fort, bis er weiß und ſilberfarben geworden. Wenn man die beiden Enden aneinander ſtoßen kann, ohne daß ſie zuſammenkleben, ſo biegt man den Zucker in zwei Theile, und knetet Stengel davon, von der Dicke eines kleinen Fingers, welche auf Schiefertafeln oder Bleche geſetzt werden. Es gehören zwei Arbeiter hiezu, wovon der eine den Zucker knetet und dehnt, und der andere ihn ſchneidet und dreht, welches alles geſchwind geſchehen muß, damit der Zucker nicht erkalte und ſich bröckle.

Wenn man Arbeiter genug hat, ſo kann man ihn von allerlei Farben bereiten, und theilt zu dem Ende den Zucker auf der Marmortafel in mehrere Portionen. Der eine miſcht ein wenig Karmin in ſeine Portion, und ſie färbt ſich während dem Verarbeiten; der andere nimmt pulveriſirten und durchgeſiebten Safran, um einen gelben Zucker zu bereiten, u. ſ. w. Jeder muß einen Gehülfen haben, der nur mit einer Farbe beſchäftigt iſt, und wenn alle Portionen gehörig bearbeitet ſind, ſo miſcht man die Teige zuſammen, rollt

ſie über einen kleinen Stock, und drückt ſie breit, um Bänder und Bandſchleifen davon zu bereiten.

Dieſen Bändern kann man jeden beliebigen Geruch geben, indem man einige Tropfen von dieſer oder jener Eſſenz in den Zucker gießt, ſo wie er vom Feuer genommen wird.

## Weiſſer gedrehter Hollunderblüthen Zucker.

Hollunderblüthen, 1 Pfund.
Zerſtoßenen Zucker, 3 —

Die Hollunderblüthen werden mit einer Kanne Waſſer gekocht, und dann vier Stunden ſtehen gelaſſen. Der Zucker wird abgeklärt und bis zum 5ten Grad gekocht; wenn er vom Feuer kömmt, ſo gießt man die Hollunderinfuſion, die vorher durchgeſeiht worden, hinein, und ſetzt die Miſchung wieder übers Feuer, um ſie bis zum 5ten Grade zu kochen. Dann gießt man ſie auf die mit Olivenöl beſtrichene Marmortafel aus, und verarbeitet ſie wie oben, bis ſie weiß wird.

Dieſer Zucker iſt ſehr ſchweißtreibend.

## Gedrehter Pomeranzenzucker.

Pomeranzen, 6 Pfund.
Zucker, 3 —

Hiezu werden ſchöne rothe Malteſer-Pomeranzen genommen, die man abſchält, und den Saft ausdrückt. Dann thut man ſie in eine neue weiſſe Serviette, und ihrer zwei drücken ſie ſo ſtark wie möglich aus. Noch leichter iſt es, wenn man ſie unter eine Preſſe bringt. Der ausgepreßte Saft wird dann mit fünf bis ſechs Tropfen Pomeranzeneſſenz vermiſcht.

Der Zucker wird abgeklärt und bis zum 5ten Grade gekocht; dann vom Feuer genommen, der Saft hinein-

gegoſſen, und abermals zum 5ten Grade gekocht. Endlich gießt man ihn auf die Marmortafel, die mit Olivenöl beſtrichen worden, aus, wirft etwas pulveriſirten Karmin hinzu, und bearbeitet ihn wie oben.

## Gerſtenzucker.

Gerſte, 1 Pfund.
Zucker, 3 —

Die Gerſte wird mit hinlänglichem Waſſer in einem Keſſel gekocht, bis ſie aufſpringt, und der Abſud durch ein ſeidenes Sieb in ein Gefäß filtrirt. Mit dieſem wird der Zucker aufgelöſt, den man mit einem in Waſſer gequirlten Eiweis abklärt. Wenn der Zucker aufſteigt und hell wird, ſo gibt man ſtarkes Feuer bis zum 5ten Grade, wobei der Rand des Keſſels mit Waſſer angefeuchtet werden muß. Er wird endlich auf die Marmortafel gegoſſen, und wenn er kalt geworden, ſo ſchneidet man ihn mit einer Scheere in kleine Stücke ſechs bis acht Zoll lang, die nachher über Schiefer gerollt werden.

Soll der Zucker ſchön gelb werden, ſo gießt man ein ſchwaches Dekokt von einem halben Quentchen Safran hinzu, welches man mit Waſſer einmal aufwallen läßt, und durch Leinwand filtrirt.

Man findet wenig Gerſtenzucker, der auf dieſe Art zubereitet worden; die meiſten Konditor nehmen keine Gerſte dazu, ſondern bereiten ihn mit abgeklärter Kaſſonade und etwas Safran, um ihm die Farbe zu geben. Der, ſo mit Gerſte bereitet wird, iſt wegen ſeiner auflöſenden Kraft vorzuziehen.

Der Gerſtenzucker muß eine ſchöne Citrongelbe Farbe haben, dabei trocken, durchſichtig und brüchig ſeyn.

## Reinetten Aepfelzucker.

Funfzig Reinettenäpfel werden geſchält und in Stücke zerſchnitten, das Herz wird herausgenommen, und dann ſetzt man ſie mit einer hinlänglichen Menge Waſſer übers Feuer; und kocht ſie, bis ſie ſich unter dem Finger zerdrücken laſſen. Dann wirft man ſie in ein Sieb über einen Becken, und drückt den Saft aus. Man wiegt ihn ab, und thut dreimal ſo viel ſchönen abgeklärten Fließzucker in einen Keſſel, kocht ihn bis zum 5ten Grade, zieht ihn vom Feuer und gießt den Aepfelſaft hinein. Dann kocht man die Miſchung wieder bis zum 5ten Grade, und rührt ſachte um, damit die Aepfel den Zucker nicht am Boden anbrennen machen.

Wenn die Miſchung bis zum 5ten Grade gekocht iſt, ſo wird ſie auf eine etwas vertiefte und mit Olivenöl beſtrichene Marmortafel ausgegoſſen. Man läßt ſie etwas gerinnen, und zerſchneidet ſie mit einer würflichten oder rautenförmigen Form in kleine Tafeln, oder rollt ſie zuſammen.

Da aber der Apfel den Zucker wieder in Syrup auflöſen würde, ſo muß man die fertigen Täfelchen ſogleich in pulveriſirtem und durchgeſiebtem Zucker umwenden, und wenn ſie ganz damit belegt ſind, bringt man ſie an einen trocknen Ort, oder auch auf den Trockenofen. Der Zucker bildet alsdenn eine Art Kruſte, welche dem Täfelchen Feſtigkeit gibt, ſo daß wenn man es zerbricht, es in der Mitte durchſichtig ſcheint.

Alle Zucker dieſer Art, welche dieſe Kruſte und dieſe Durchſichtigkeit nicht haben, ſind kein ächter Aepfelzucker, ſondern blos abgeklärter, bis zum 5ten Grade gekochter Zucker, der gleich dem Gerſtenzucker auf der Oberfläche durchſichtig iſt. Der ächte Apfel-

zucker, der nicht auf dieſe Art bereitet iſt, läßt ſich nicht aufbewahren.

## Klatſchroſen-Zucker.

Klatſchroſen 6 Unzen.
Abgeklärter Zucker, 2 Pfund.

Man läßt die Klatſchroſen in einer Kanne Waſſer bis zu drei Viertel einkochen, damit man ein ſtarkes Dekokt erhält. Der Zucker wird bis zum 5ten Grade beſonders gekocht, und dann das Dekokt hineingegoſſen; dann wieder bis zum 5ten Grade gekocht, und auf die Marmortafel gegoſſen. Alsdenn bildet man mit einer Form, die in Fächer abgetheilt iſt, Täfelchen oder Bonbons daraus, die man eingewickelt in Schachteln verwahrt.

## Citronen-Rébus.

Rébus heißt bei den Konditern Zuckerwerk von verſchiedener Form und Figur, auf deſſen Umſchlag verſchiedene Figuren, Muſiknoten, Worte, Buchſtaben u. ſ. w. geſtochen oder gemahlt ſind, und die zuſammen vereinigt eine Phraſe oder Deviſe geben, deren Sinn man errathen muß. Man bereitet ſie auf mancherlei Art; allein die Vorſchrift von einer dient zur Richtſchnur für alle.

Zuerſt präparirt man die Fächerformen, mit ihrem Einſatz von Blech, wie ſie im Kapitel von den Gefäßen ſind beſchrieben worden. Sie können viereckicht, oval oder rautenförmig ſeyn, und haben für jedes Rébus ſechszehn bis achtzehn Linien Länge und eine verhältnismäßige Breite. Man beſtreicht ſie leicht mit gutem ſüßem Mandelöl, ſetzt ſie auf einen Waſſerrecht ſtehenden Tiſch, und nimmt

an Zucker, 3 Pfund.
Citroneneſſenz, 56 Gran.

Der Zucker wird abgeklärt und bis zum 5ten Grade gekocht, dann vom Feuer genommen, und die Eſſenz hineingegoſſen und umgerührt. Dieſe Miſchung gießt man alsdenn in die Formen, von der Dicke eines Thalers, und drückt das Fachwerk ſtark darauf, um der Kompoſition Feſtigkeit zu geben.

Wenn die Tafeln feſt und kalt geworden ſind, ſo nimmt man ſie aus den Formen, wo ſie ſich leicht abloͤſen, und jede wird mit einem Tuch ſauber abgetrocknet. Dann ſchneidet man Vierecke von weiſſem Papier, legt eine Deviſe oder ein Lied dazu, und ſchlägt das Papier in Briefform zuſammen, und verſiegelt es.

Auf die Kehrſeite wird ein Papier von der Größe und Form der Tafel geleimt, worauf ein Rébus oder eine Deviſe geſtochen iſt.

Die Rébus von Cedra und Bergamot werden auf dieſelbe Art bereitet. Die mit Vanille werden gemacht, indem man ein wenig gepülverten Karmin in gutem Vanillengeiſt auflöſt, und dieſe Miſchung unter den Zucker rührt. Eben ſo werden die Rébus à la Rose bereitet.

Man kann dieſen Kompoſitionen allerlei Gerüche geben, und auch Liqueurs davon bereiten.

§. 2.

## Täfelchen.

Unter dieſem Namen verſteht man eine Art Zuckerteig, mit dem man verſchiedene Subſtanzen vermiſcht, deren Namen ſie annehmen. Man verfertigt welche zum Eſſen, andere zum Räuchern, welche letztere den Namen Kerzchen erhalten, und eigentlich zur Kunſt des Parfümeurs gehören.

## Allgemeine Grundſätze zur Verfertigung der Täfelchen.

Dieſe beſtehen in folgenden ſechs Hauptpunkten:

1.) Muß der Zucker ſchön weiß, von feinem Korn und ohne Geruch ſeyn. Wenn er pulveriſirt und durchgeſchlagen worden, ſo ſondert man den feinſten Theil mittelſt eines ſeidenen Siebs davon, denn dieſer zu feine Zucker macht das Täfelchen ſchwer, feſt und benimmt ihm den Glanz.

2.) Dieſer Zucker wird mit irgend einer aromatiſchen Eſſenz und hinlänglichem Waſſer eingerührt, wozu man ſich am beſten eines ſilbernen Pfännchens bedient, weil es auſſer der Reinlichkeit, keinen ſchlechten Geſchmack mittheilt.

3.) Wenn der Zucker über dem Feuer iſt, muß er von Zeit zu Zeit umgerührt werden, wenn die Miſchung anfängt zu brudeln.

4.) Der Teig darf nicht zu flüſſig ſeyn, wenn man ihn ausgießt; wäre er es, ſo rührt man ihn auſſer dem Feuer ſo lang um, bis er die gehörige Konſiſtenz erhalten hat.

5.) Man muß die linke Hand, mit der man die Pfanne hält, feſt andrücken, und die Schneppe ſo richten, daß nicht zuviel Teig auf einmal herausfließt, damit die Täfelchen gleich werden.

6.) Die Gewürze die man dazu nimmt, und welche aus Pflanzenſäften gezogen werden, müſſen friſch, nicht ranzig und von gutem natürlichen Geruch ſeyn.

## Pomeranzenblüthen-Täfelchen.

Man zerſtößt in einem marmornen Mörſer drei bis vier Pfund feinen weiſſen Zucker, und ſchlägt ihn durch ein ſeidenes Sieb, um das feinſte davon ab-

zuſondern, welches für andere Arbeiten aufbewahrt wird.

Der im Sieb zurückgebliebene Zucker wird in einem Porcellangefäß, mit gutem doppelten Pomeranzenblüthenwaſſer eingerührt, und während dem Rühren immer etwas Waſſer nachgegoſſen, bis der Teig die gehörige Feſtigkeit erhalten hat. Wäre er zu flüſſig, ſo ſtreut man etwas Pulverzucker hinein. Man erkennt den rechten Grad der Feſtigkeit daran, wenn man etwas Teig auf die Spatel nimmt, ſie neigt und der Teig von ſelbſt abfällt.

Dann thut man vier Unzen von dieſem Teige in eine kleine Pfanne mit langem Schnabel, die auf den kleinen Ofen paßt, der in dem Kapitel von den Gefäßen beſchrieben worden. Hier wird der Teig geheizt bis er flüſſig wird, man rührt mit einem hölzernen Spatel um, und wenn der Teig anfangen will zu kochen, zieht man ihn zurück, rührt noch zwei bis drei mal um, und gießt ihn folgendermaßen auf Bleche.

Man hält die Pfanne mit der linken Hand, neigt den Schnabel, und läßt den Teig allmählig fließen, indem man ihn mit einer Stricknadel, die man in der rechten Hand hält, ſo abtheilt, daß er in Form von größern oder kleinern Kügelchen auf das Blech fällt. Man gießt ſie reihenweis, und ſucht jedem ſo viel Teig zu geben als dem andern, welches nur in ſo fern gelingt, als man die linke Hand recht feſt hält.

Eine Stunde nachher werden ſie von den Blechen genommen, und in Sieben die mit Papier verſehen ſind in den Trockenofen geſetzt, wo man ſie nur einen Tag läßt, weil ſie ſonſt ihren Geruch verlieren würden. Drei Tage reichen zu der ganzen Arbeit hin, und man kann jeden Tag zwanzig und mehr Pfunde machen.

Dies iſt das genaue Verfahren um alle Sorten

Tropftäfelchen zu machen. Bei den andern werden wir, um nicht weitläufig zu werden, nur die Menge und die Qualität der Wohlgerüche angeben. Die Tropftäfelchen werden wegen ihrem Geſchmack, Geruch und Farbe vorgezogen, auch können ſie nicht verfälſcht, und nur auf obige Art ächt bereitet werden.

Manche bereiten ſie in blechernen Formen, wobei aber der Teig zu ſtark erhitzt werden muß, und ein Theil des Geruchs verloren geht.

## Roſentäfelchen.

Drei bis vier Pfund ſchöner Zucker werden in einem marmornen Mörſer zerſtoßen, durch ein Haarſieb geſchlagen, und in einem Porcellangefäß mit gutem doppelten Roſenwaſſer, bis zur Konſiſtenz eines feſten Teigs eingerührt. Dieſer Teig wird mit Hülfe der Pfanne und der Nadel, wie oben gezeigt worden, zu Täfelchen gemacht.

## Chocolattäfelchen.

Man nimmt dieſelbe Menge Zucker, mehr oder weniger, zerſtößt und ſiebt ihn, und thut auf jedes Pfund Zucker 1 Unze geriebene Chocolate. Dann rührt man alles mit Waſſer ein, um einen Teig wie oben damit zu bereiten. Dieſer wird ausgegoſſen, jedoch mit der Vorſicht, daß man nur ſo viel in die Pfanne thut, als während dem Gießen warm bleiben kann, denn wenn er kalt würde, ſo würde er den friſchen Teig ſo man hineinthut fett machen, und der Arbeit ſchaden.

## Kaffeetäfelchen.

Nachdem man drei Pfund ſehr feinen Zucker wie oben bereitet hat, ſo läßt man drei Unzen gemahlenen Kaffee in einem Maas Waſſer dreimal aufwallen, filtrirt ſie durch den Sack und wirft ein Stück Hau-

ſenblaſe hinein, damit ſich der Satz niederſchlägt. Wenn das Dekokt kalt und hell geworden, ſo rührt man den Zucker damit ein, und macht ihn zu einem Teige. Beim Ausgießen deſſelben verfährt man wie bei den Chocolattäfelchen.

## Jesmintäfelchen.

Drei bis vier Pfund feiner Zucker werden zerſtoßen, durchgeſiebt, und in einem Porcellangefäß mit zwei Unzen gutem Jesmingeiſt, und mit etwas Waſſer zu einem Teige gemacht, dann zu Täfelchen gegoſſen.

Die Reſeda-, Tuberoſen- und Jonquilletäfelchen werden eben ſo bereitet, indem man auf jedes Pfund Zucker, dieſelbe Menge, oder 2 Unzen Geiſt dieſer Blumen nimmt.

## Saurachtäfelchen.

Wenn man drei bis vier Pfund Zucker auf obige Art präparirt hat, ſo zerſtößt man ein Pfund reifen Saurach, wovon die Stiele ſorgfältig abgeſondert worden. Die Beeren werden durch ein feines Tuch gedruckt, um den Saft auszupreſſen, mit dem man den Zucker einrührt, und mit etwas Waſſer den Teig bereitet.

Da der Saurachſaft ſchleimigt iſt, ſo thut man aus oben bei der Chocolate angeführten Gründen, nur wenig Teig auf einmal in die Pfanne, und gießt die Täfelchen wie gewöhnlich.

## Safrantäfelchen.

Drei Pfund Zucker werden auf obige Art behandelt. Dann läßt man achtzehn Gran feinen Safran in einem halben Maas Waſſer aufſieden, und preßt das Dekokt ſtark durch ein Tuch, um alle Flüſſigkeit auszudrücken. Wenn ſie kalt geworden, ſo rührt man

den Zucker damit ein; macht einen Teig damit, und gießt ihn wie oben geſagt.

## Veilchentäfelchen.

Man präparirt vier Pfund Zucker wie gewöhnlich. Dann thut man ein Pfund Veilchenblumen, von ihren Stielen und Kelchen gereinigt, in eine Blaſe, gießt ein Maas ſiedendes Waſſer darauf, verſchließt die Blaſe hermetiſch, und ſetzt ſie zwölf Stunden in den Trockenofen. Nachher wird dieſe Infuſion durch ein Tuch gedrückt, und mit dem Saft der Zucker zu einem Teige gemacht.

## Andere Art.

Man zerſtößt und ſiebt dieſelbe Menge Zucker, dann thut man zwei Unzen Veilchenwurz pulveriſirt und durchgeſiebt darunter, ferner ein wenig pulveriſirten Indigo, und etwas mehr Karmintinktur, um eine hell violette Farbe zu erhalten. Alles wird mit Waſſer nach und nach eingerührt, und ein Teig davon gemacht.

## Zimmttäfelchen.

Drei Pfund feiner Zucker zerſtoßen und durchgeſiebt, und zwei Unzen ſehr feiner pulveriſirter Zimmt werden untereinander gemiſcht, und alles mit einer gehörigen Menge Waſſer zu einem Teige gemacht.

## Andere Art.

Drei bis vier Pfund feiner Zucker werden mit Waſſer eingerührt, und ein Teig davon gemacht, den man mit einigen Tropfen guter Zimmteſſenz parfümirt, und wie gewöhnlich zu Täfelchen gießt. Auf dieſe Art erhält man ſchöne weiſſe Täfelchen, ſtatt daß die, ſo mit Zimmtpulver gemacht werden, zimmtbraun ausfallen.

## Gewürznelkentäfelchen.

Es iſt dieſelbe Arbeit wie die vorige, nur daß man ſtatt Zimmt, drei Unzen gepülverte Gewürznelken, oder einige Tropfen Nelkeneſſenz nimmt.

## Vanilletäfelchen.

Man zerſtößt eine Unze Vanille, und thut etwas Zucker dazu, um die Operation zu erleichtern. Dann ſchlägt man die Miſchung durch ein ſeidenes Sieb, und vermiſcht ſie mit drei Pfunden wie gewöhnlich präparirtem Zucker. Alles wird dann mit Waſſer zu einem Teig gemacht.

## Andere Art.

Man gießt zwei Unzen Vanillegeiſt in den Zucker, und rührt ihn mit Waſſer zu einem Teige ein. Dieſe Täfelchen ſind durchſichtiger als die vorigen, und behalten den Geſchmack und die Farbe der Vanille.

## Sonnenblumentäfelchen.

Zu drei Pfund wie gewöhnlich präparirtem Zucker, nimmt man einige Tropfen guten Jesmin- und Tuberoſengeiſt, und eine Unze Vanilleeſſenz; alles wird mit doppeltem Pomeranzenblüthenwaſſer eingerührt, und wenn der Teig feſt genug iſt, ausgegoſſen.

## Angelikatäfelchen.

Anderthalb Unzen Angelikakörner werden zerſtoßen und durchgeſiebt, und das Pulver mit drei Pfund Zucker vermiſcht.

## Potpourritäfelchen.

Zwölf Tropfen guter Jesmingeiſt, eben ſo viel Jonquillen-, Tuberoſen- und Reſedageiſt, vier

Tropfen Ambra und eben ſo viel Moſchuseſſenz, werden mit drei Pfund zerſtoßenem und geſiebtem Zucker vermiſcht, und dann der Teig mit doppeltem Pomeranzenblüthwaſſer eingerührt, und ausgegoſſen.

## Orgeattäfelchen.

Man gießt ſiedend Waſſer auf ein Pfund bittere Mandeln, Abrikoſen- oder Pfirſchkerne. Wenn ſich die Haut leicht ablöſt, ſo nimmt man ſie heraus, und läßt ſie in einem Siebe abtropfen. So wie man die Haut abſchält, wirft man ſie in friſches Waſſer, damit ſie nicht gelb werden. Wenn ſie ganz abgeſchält ſind, ſo wäſcht man ſie mehrmals in Waſſer ab, und zerſtößt ſie Halb-Pfundweis in einem Mörſel. Dann werden ſie auf einem Stein fein zerrieben, und mit etwas Pomeranzenblüthwaſſer eingerührt. Dann drückt man durch eine Serviette die Milch ſtark aus, die man hernach mit vier Pfund feinem Zucker zu einem Teige macht. Wenn letzterer feſt iſt, ſo wird er in kleinen Portionen in die Pfanne gethan, und wenn die Täfelchen gegoſſen, ſetzt man ſie einen Tag in den Trockenofen und verwahrt ſie nachher in Schachteln.

Dieſe Täfelchen kann man auf Reiſen mitnehmen; man läßt ſie in einem Glas Waſſer zergehen, und rührt ſie durcheinander, ſo hat man auf der Stelle Orgeat.

## Pfeffermünzentäfelchen.

Zwei Quentchen gute Pfeffermünzeneſſenz, werden mit drei Pfund feinem Zucker vermiſcht, und mit Waſſer zu einem Teig gemacht.

## Citronentäfelchen.

Man rührt drei Pfund feinen Zucker mit Waſſer ein, und gießt einige Tropfen guter Citroneneſſenz in

den Teig, um ihn zu parfümiren, dann wird er gegoſſen.

Man kann auch ſechs Citronen mit Zucker abreiben, das Geriebene abſchaben und mit derſelben Menge Zucker wie oben zu einem Teige machen. Dieſe Methode iſt die beſte.

Auf dieſelbe Art macht man Täfelchen mit Pomeranzeneſſenz und Schaalen, und mit dem Abgeriebenen und der Eſſenz von Bergamot und Cedra.

## Cuirasseau-Täfelchen.

Zwei Unzen Cuirasseau-Geiſt werden mit obiger Menge Zucker vermiſcht, und mit Waſſer zu einem Teig eingerührt.

## Bouquet-Täfelchen.

Funfzehn Tropfen guter Jesmingeiſt, eben ſo viel Jonquillen-, Tuberoſen- und Reſedageiſt werden mit drei Pfund feinem Zucker vermiſcht, und alles mit doppeltem Pomeranzenblüthwaſſer zu einem Teige gemacht.

## Weiſſe Eſſigtäfelchen.

Drei Pfund Zucker werden mit gutem weiſſen Weineſſig angemacht. Nimmt man rothen Weineſſig, ſo miſcht man etwas Karmintinktur darunter.

## Salattäfelchen.

Fünf Pfund zerſtoßenen und durchgeſiebten Zuckers werden in zwei Gefäße gethan. Den einen Theil macht man mit weiſſem Weineſſig, und den andern mit bloßem Waſſer an, wozu man ein wenig Karmintinktur thut, um ihm eine Roſenfarbe zu geben;

endlich thut man eine Unze zerſtoßenen und durchgeſiebten Sellerieſaamen dazu.

Wenn dieſe beiden Teige gehörig bereitet worden, ſo ſetzt man eine Pfanne mit zwei Fächern auf den Ofen, und thut die beiden Teige, jeden beſonders in ſein Fach. Sie werden mit einem flachen Stück Holz umgerührt, und wenn die Teige flüſſig werden, und anfangen wollen zu ſieden, ſo gießt man ſie aus; doch jeden beſonders, ſo erhält man ſchöne weiſſe und roſenrothe Täfelchen.

## Erotiſche Täfelchen.

Ingwer, 1 Unze 4 Quentchen.
Orientaliſchen Safran, 2 Quentchen.
Moſchus, 4 Gran.
Ambra, 2 Gran.
Würznelken, 6 Gran.
Cubeben, 6 Gran.
Maſtix in Tropfen, 6 Gran.
Marum, 1 Unze.
Zerſtoßner fein raffinirter Zucker, 2 Pfund.

Das zerſtoßne Marum wird in einem Glaſe voll ſiedenden Waſſers zwei bis drei Stunden eingeweicht, und die Infuſion durch ein weiſſes Tuch gedrückt. Alle übrigen Ingredienzien werden pulveriſirt und zu Täfelchen gemacht.

Dieſe Täfelchen reizen heftig zur Liebe. Man verkauft noch andere, unter dem Namen Pastilles à la Richelieu, unter welche man Kantharidenpulver miſcht; ihr Gebrauch iſt höchlich zu widerrathen, weil die ſchlimmſten Nervenzufälle daraus entſtehen können.

## Dreifarbige Täfelchen.

Man nimmt drei verſchiedene Gefäße, und thut in jedes zwei Pfund ſehr feinen Zucker. Die erſtere

Hälfte, die weiß bleiben ſoll, wird mit Pomeranzenblüthwaſſer angemacht; die andere mit doppeltem Roſenwaſſer und etwas Karmintinktur; die dritte mit gemeinem Waſſer, und einer halben Unze Veilchenwurz, und ein wenig Indigo.

Dieſe drei Teige müſſen gleiche Feſtigkeit haben, damit ſie bei der Hitze des Ofens, auf den man ſie in einer Pfanne mit drei Fächern ſetzt, gleich flüſſig werden. Der weiſſe Teig wird in die Mitte gethan; jeder wird mit einem flachen Holz umgerührt, und nach und nach ausgegoſſen.

## Klatſchroſentäfelchen.

Vier Unzen Klatſchroſen läßt man in einem Maaße Waſſer einmal aufwallen. Das Dekokt läßt man kalt werden, und drückt es durch ein Tuch, worauf man es mit drei bis vier Pfund ſchönem Zucker einrührt, und einen Teig davon macht.

## Cachoutäfelchen.

Man zerſtößt ſechs Unzen Cachou, ſiebt ihn durch, und miſcht ihn mit zwei Pfund Zucker und Waſſer zu einem feſten Teige, den man in kleinen Portionen ausgießt. Die Täfelchen werden ein bis zwei Stunden auf den Blechen gelaſſen, dann vier und zwanzig Stunden in den Trockenofen geſetzt, und in Schachteln aufbewahrt.

Man kann dieſe Täfelchen zum Getränk brauchen, wenn man eine Unze davon in einem Maaße heiſſen Waſſers auflöſt, und mit einem Löffel umrührt. Das Waſſer nimmt eine röthliche Farbe an, und hat einen angenehmen ſüſſen Geſchmack. Man parfümirt auch dieſe Täfelchen auf mancherlei Art, indem man einige Tropfen Ambra-, Moſchus- u. ſ. w. Eſſenz in den Teig gießt.

## Ananaſtäfelchen.

Zwei Ananas werden gegen ein großes Stück Zucker gerieben, und das Abgeriebene mit einem Meſſer abgekraͤzt. Hat man auf dieſe Art die Schaalen ganz abgerieben, ſo ſchneidet man die Früchte entzwei, und drückt den Saft in drei Pfund Zucker aus; das Abgeriebene wird dazu gethan, und alles mit Waſſer zu einem Teige gemacht.

## Himbeerentäfelchen.

Ganz reiſe Himbeeren werden in einem Tuch ausgepreßt, um den Saft davon zu erhalten, den man mit drei Pfund Zucker anmacht, um einen dicken feſten Teig zu bereiten, den man in kleinen Portionen ausgießt.

Man kann auch ſechs Unzen im Trockenofen getrocknete Himbeeren zerſtoßen, durchſieben, und mit drei Pfund Zucker und Waſſer zu einem Teig kneten.

## Bijou-Pomeranzentäfelchen.

Dieſe Täfelchen erhalten den Namen Bijou, wegen ihrer Schönheit, Durchſichtigkeit und Mannigfaltigkeit der Farben. Sie ſind kleiner als eine Linſe, und ſchmelzen auf der Zunge wie die übrigen.

Da ſie kleiner ſind, ſo wird beim Ausgießen mehr Sorgfalt erfordert, damit ſie gleich ausfallen.

Man zerſtößt und ſiebt ein Pfund Königszucker, und bereitet mit einer hinlänglichen Menge Pomeranzenblüthwaſſer einen feſten Teig daraus, wovon man eine kleine Portion in die Pfanne auf dem Feuer thut, und alles umrührt bis ſie flüſſig wird, und einen Wall gethan hat. Dann gießt man ſie auf eine Blechtafel aus; und ſtatt der Stricknadel nimmt man eine lange, dünne und ſchmale Klinge, die in einem

Heft befeſtigt iſt, womit man die Täfelchen nicht dicker als eine Linſe, und ganz klein formt. Erkaltet der Zucker während der Arbeit, ſo ſetzt man ihn ein wenig wieder aufs Feuer. Hängt er ſich körnig an den Schnabel an, ſo nimmt man denſelben mit einem in Waſſer getauchten Schwamm weg, und wenn die Täfelchen fertig, ſo nimmt man ſie von dem Blech, und ſetzt ſie vier und zwanzig Stunden in den Trockenofen.

Dieſe Bonbons werden in runden Schachteln mit einer Vignette oder Deviſe verkauft.

### Bijou-Roſentäfelchen.

Der Zucker wird zerſtoßen und durchgeſiebt, dann mit gutem doppelten Roſenwaſſer angemacht, in welches man etwas pulveriſirten Karmin thut, um den Täfelchen eine ſchöne Roſenfarbe zu geben.

### Bijou-Safrantäfelchen.

Fein raffinirter Zucker, 1 Pfund.
Safran, 36 Gran.

Der Safran wird mit einem halben Glas Waſſer aufs Feuer geſetzt; man läßt ihn einmal aufwallen und dann erkalten. Nachher drückt man ihn ſtark durch ein Tuch, und bereitet mit dem Dekokt und dem Zucker einen feſten Teig.

### Bijou-Veilchentäfelchen.

Fein raffinirter Zucker, 1 Pfund.
Florentiniſche Veilchenwurz, 1 Unze.

Die Veilchenwurz wird mit dem zerſtoßenen und durchgeſiebten Zucker vermiſcht, und mit Waſſer ein Teig davon gemacht, den man violett färbt, indem man pulveriſirten Karmin und Indigo darunter miſcht.

## §. 3.
## Traganthzucker.

Der Traganthzucker wird mit dem Schleim des ſehr weiſſen Traganthgummi und mit gepülvertem Zucker bereitet, den man mit allerlei Wohlgerüchen vermiſcht, und hernach ſchneidet, oder in Formen von verſchiedener Figur gießt.

### Teig zum Traganthzucker von verſchiedenen Farben.

Man lößt Gummitraganth in ſehr wenig Waſſer auf, damit die Auflöſung dick wird. Wenn er ganz zergangen iſt, ſo wird er durch ein Tuch gedrückt, und dann geſtoßen, indem man immer etwas fein gepülverten Zucker dazu thut. Wenn er anfängt Faden zu ziehen, ſo wirft man immer mehr Zucker hinein, fährt fort zu ſtoßen, und nimmt ihn endlich heraus, und knetet ihn auf einem Tiſche. Wenn er die erforderliche Konſiſtenz erhalten, ſo theilt man ihn in fünf Theile, die folgendermaßen gefärbt werden.

Der erſte bleibt weiß.

Der zweite wird roth, indem man gepülverten Zucker mit einem Löffel voll flüſſigen Karmin vermiſcht, und einen Teig davon macht, den man mit einem der obigen fünf Theile vermengt, und ein wenig Karmin dazu thut, bis er Roſenfarb wird.

Der dritte wird gelb, wenn man wie vorhin verfährt, und einen Löffel voll flüſſiges Gelb dazu thut.

Der vierte wird blau, mit ein wenig fein pulveriſirtem Indigo, der mit etwas Waſſer angemacht, und wie oben eingeknetet wird.

Der fünfte erhält eine braune oder Biſtrefarbe, wenn man Umbra mit ein wenig Waſſer vermiſcht, und es wie bei den übrigen einknetet.

Die verſchiedenen Nüancen entſtehen durch die Zuſammenmiſchung dieſer Teige.

Roſenroth und blau miteinander gemiſcht, geben die violette Farbe; will man hellviolet haben, ſo nimmt man mehr roth als blau.

Gelb und blau geben grün, welches hellgrün wird, wenn man mehr Gelb als Blau nimmt.

Mit dem gelben und ein wenig roſenrothen Teige erhält man die Souci= oder Aurorafarbe, die man zu Früchten braucht.

Wenn man mehrere Teige blos untereinander rollt, ohne ſie zu kneten, ſo entſteht die marmorirte Farbe.

Da dieſe Teige ſich nicht immer denſelben Tag verbrauchen laſſen, ſo verwahrt man ſie in Gefäßen die mit einem feuchten Tuch bedeckt ſind, um ſich derſelben bei Gelegenheit zu bedienen.

### Farben zu den Verzierungen.

Da der weiſſe Teig zu den Verzierungen beſtimmt iſt, und allerlei Abdrücke von Blumen, Wappen und dgl. annimmt, die nachher gemahlt werden, ſo iſt es nöthig, die Bereitung der Farben hier anzugeben.

#### 1. Roſenroth.

Man löſt pulveriſirten Karmin in einer Auflöſung von arabiſchem Gummi auf, und bewahrt ihn in einem Glaſe zum Gebrauch.

#### 2. Biſtre= oder Holzfarbe.

Man läßt Ruß in ein wenig Waſſer ſtark einkochen, dann gießt man etwas Gummiwaſſer dazu, rührt alles gut um, und verwahrt es in einem Glaſe.

### 3. Grasgrün.

Man zerſtößt eine Handvoll Veilchen oder Veilchenwurz, mit einer Erbſe groß Alaun, thut einen Tropfen Alkali und einige Tropfen Gummiwaſſer dazu, und filtrirt den Saft in ein Glas.

### 4. Violett.

Ein wenig Karmin und ein wenig Indigo werden zuſammen zerrieben, und mit etwas Gummiwaſſer vermiſcht.

### 5. Gelb.

Man nimmt hiezu eine ſtarke Safrantinktur, und miſcht ſie mit Gummiwaſſer in einem kleinen Mörſel.

### 6. Souci oder Aurore.

Dieſe Farbe wird aus einer Miſchung von dem obigen Roſenroth und Gelb bereitet.

Mit dieſen verſchiedenen Farben werden alle Täfelchen, ſowohl mit der Form als mit dem Siebe gemacht. Macht man Bonbons mit Deviſen oder à la millefleurs, ſo gießt man etwas Eſſenz in den Teig, um ſie zu parfümiren.

Will man ihnen einen Glanz geben, ſo miſcht man Gummiwaſſer mit etwas Weingeiſt, taucht einen kleinen Pinſel darein, und überſtreicht ſie damit.

### Dragées-Millefleurs.

Man nimmt ein klein Stückchen präparirten und gefärbten Teig, rollt ihn der Länge nach, und kneipt einer Erbſe groß davon ab. Dies Stückchen drückt man auf dem Siebe mit dem Finger breit, und richtet die Ränder rings um in die Höhe, damit es die Form einer Muſchel erhält. Wenn man eine Menge

gemacht hat, ſetzt man ſie aus dem Siebe bei gelindem Feuer in den Trockenofen.

## Dragées mit Deviſen.

Werden wie die vorigen gemacht, auſſer daß man beim Umbiegen der Ränder eine zuſammengerollte Deviſe hineinlegt, und ſie nachher in den Trockenofen bringt.

## Bonbons mit Deviſen.

Man nimmt einer Erbſe groß Teig, rollt ihn auf einem Siebe der Länge nach, und drückt nachher eines der Enden breit, legt eine zuſammengerollte Deviſe hinein, biegt den Teig darüber, und rollt ihn in Form eines kleinen Zuckerhuts.

## Duten mit Deviſen.

Der Teig wird breit gerollt, bis er ſehr dünn iſt, dann in kleine runde Stückchen geſchnitten, und dieſe auf einem kleinen Stäbchen aufgerollt, ſo daß ſie die Form einer Dute erhalten. Den folgenden Tag bringt man ſie in den Trockenofen, und wenn ſie trocken ſind, taucht man das eine Ende einer Deviſe in Gummiwaſſer, und ſchiebt ſie in die Dute hinein, wo ſie anklebt.

## Traganthtäfelchen mit Pomeranzenblüthen.

Zwei Unzen Traganthgummi werden in einer kleinen Menge Pomeranzenblüthwaſſer aufgelöſt, damit die Auflöſung dick wird. Dann wird ſie ſtark durch ein Tuch gedrückt und mit gepülvertem Zucker geſtoßen. Wenn der Teig weiß genug iſt und Faden zieht, ſo mengt man drei Unzen pulveriſirte und durchgeſiebte Eibiſchwurzel darunter. Dann wird ſie aus dem Mörſel genommen, und auf dem Tiſch geknetet bis ſie

feſt genug iſt, um kleine runde Täfelchen daraus zu ſchneiden, die man nach und nach auf das Sieb, und den andern Tag in den Trockenofen ſetzt. Wenn ſie ganz trocken ſind, werden ſie in Gläſern aufbewahrt.

Statt des pulveriſirten Eibiſches, kann man die Wurzel abkochen, das Gummitraganth darinn auflöſen, und während dem Stoßen einige Tropfen Neroli hinzuthun, um ſie zu parfümiren.

## Eibiſchſtangen.

Man wiegt einen Theil des obigen Teigs Unzenweiſe ab, die man in Stangen viertḥalb Zoll lang röllt. Auf jedes Ende wird das Siegel des Konditors gedrückt, dann wälzt man ſie in gepülvertem Zucker, damit ſie nicht anhängen, und legt ſie auf blecherne Tafeln. Den folgenden Tag werden ſie bei gelindem Feuer in den Trockenofen geſetzt; zu ſtarke Hitze würde ſie ſpringen machen. Den andern Tag wendet man ſie um, und wenn ſie recht trocken ſind, verwahrt man ſie in Schachteln die gut ſchließen.

## Schmelzende Digeſtivtäfelchen.

Nelken, 1 Quentchen.
Feiner Safran, 12 Gran.
Citronſchaalen, 1 Quentchen.
Muskatblüthen, 36 Gran.
Muskatnüſſe, 36 Gran.
Storax, 1 Quentchen.
Baſilicumſaamen, 1 Quentchen.
Grauer Ambra, 12 Gran.
Moſchus, 12 Gran.

Man bereitet eine Maſſe Traganth mit Waſſer, und ſtößt ſie mit Zucker in einem Mörſel wie die übrigen Teige, dann wird ſie ein wenig geknetet und ein Pfund abgewogen.

Alle obige Subſtanzen werden in einem Marmormörſel zerſtoßen, und da fettige darunter ſind, ſo wirft man ein Stück Zucker hinein, damit ſie ſich leichter ſtoßen, und ſchlägt ſie durch ein Sieb. Dann wird das Pfund Teig mit dieſem Pulver eingeknetet und Täfelchen davon gemacht, die in dem Trockenofen getrocknet werden.

## Zimmttäfelchen mit Gummi.

Traganth in Waſſer aufgelöſt, 2 Unzen.
Gepülverter Zucker, 8 Pfund.
Gepülverter Zimmt, 1 Unze.
Zimmtöl (ächtes), 10 Tropfen.

Der Traganth wird mit Zucker und Waſſer zu einem Teige geſtoßen, und dann mit dem Zimmt und dem Zimmtöl geknetet, Täfelchen daraus gemacht, in dem Trockenofen getrocknet, und in Schachteln verwahrt.

## Nelkentäfelchen mit Gummi.

Traganth in Waſſer aufgelöſt, 2 Unzen.
Würznelken, 3 Unzen.
Gepülverter Zucker, 8 Pfund.

Man verfährt in allem wie bei den vorigen.

## Durſtlöſchende Täfelchen.

Traganth in Pomeranzenblüthwaſſer aufgelöſt, 1 Unze.
Gepülverten Zucker, 4 Pfund.
Sauer-Kleeſalz, 1 Unze.
Weſentliches Citronenöl, 10 Tropfen.

Wenn der Teig wie gewöhnlich bereitet worden, ſo knetet man ihn mit dem Citronöl und dem Sauerkleeſalz, bereitet Täfelchen davon, und ſetzt ſie den andern Tag in den Trockenofen.

Eine halbe Unze davon in Waſſer aufgelöſt, gibt eine angenehme Limonade.

## Cachou mit Gummi, ohne Geruch.

Eine halbe Unze Traganth wird in Waſſer aufgelöſt, und mit zwölf Unzen durchgeſiebtem Zucker ein Teig daraus gemacht, den man nach und nach ſtößt, bis er Faden zieht. Dann thut man acht Unzen pulveriſirten und durchgeſiebten Cachou dazu, und knetet alles wohl auf einem Tiſch untereinander. Dann nimmt man kleine Stückchen davon, und rollt ſie zwiſchen den Fingern rund oder länglicht, von der Größe der Hanfſaamenkörner.

Man kann ſie auch als Tropftäfelchen mit der Nadel bereiten; dieſe löſen ſich im Waſſer beſſer auf, und können zum Getränk dienen.

## Veilchen-Cachou mit Gummi.

Traganth in Waſſer aufgelöſt, 4 Quentchen.
Gepülverten Zucker, 12 Unzen.
Cachou, 8 Unzen.
Florentiniſche Veilchenwurz, 1 Unze.

Man bereitet den Teig auf die gewöhnliche Art, knetet alles durcheinander, und gibt den Bonbons die obige Figur.

## Ambra-Cachou mit Gummi.

Traganth in Waſſer aufgelöſt, 4 Quentchen.
Gepülverten Cachou, 8 Unzen.
Pulveriſirter grauer Ambra, 15 Gran.
Gepülverter Zucker, 12 Unzen.

Wenn der Teig fertig iſt, ſo gießt man Ambraeſſenz dazu, und verfährt in allem wie oben.

## Moſchus-Cachou.

Traganth in Waſſer aufgelöſt, 4 Quentchen.
Zucker, 12 Unzen.
Cachou, 8 Unzen.
Moſchus, 15 Gran.
Ambra, 2 Gran.

Der Teig wird wie gewöhnlich bereitet, dann Ambra und Moſchus dazu gethan, und in allem wie oben verfahren.

## Pomeranzenblüthen-Cachou mit Gummi.

Traganth in doppeltem Pomeranzenblüthwaſſer aufgelöſt, 4 Quentchen.
Feiner gepülverter Zucker, 12 Unzen.
Weſentliches Pomeranzenblüthenöl, 8 Tropfen.
Gepülverten Cachou, 8 Unzen.

## Zimmt-Cachou mit Gummi.

Traganth in Waſſer aufgelöſt, 4 Quentchen.
Gepülverten Zucker, 12 Unzen.
Gepülverten Cachou, 8 Unzen.
Zimmteſſenz, 15 Tropfen.
Zerſtoßener Zimmt, 4 Quentchen.
Das Verfahren iſt daſſelbe wie oben.

## Vanille-Cachou mit Gummi.

Traganth in Waſſer aufgelöſt, 4 Quentchen.
Gepülverten Zucker, 12 Unzen.
Gepülverten Cachou, 8 Unzen.
Gepülverte Vanille, 4 Quentchen.
Vanillengeiſt, 15 Tropfen.

Daſſelbe Verfahren wie oben. Man kann dieſen Täfelchen allerlei Geruch geben, und ſie in Waſſer zu einem angenehmen kühlenden Getränke auflöſen.

## Bonbons de Pomone.

Hiezu hat man eine Form von Buchsbaumholz, von der Größe eines kleinen Konſitürtöpfchens, oben ausgeſchweift, und unten immer enger zulaufend. Dieſe Form läßt ſich in drei Stücke aus einander nehmen, welche in einer größern Form zuſammengefügt enthalten ſind.

Man nimmt ein Stück ſehr feinen Zuckerteig, und belegt damit die innern Wände der Form, indem man ihn mit dem Finger andrückt. Wenn dieſer Teig genau die Form des Topfs angenommen hat, ſo ſchneidet man das Ueberragende weg, nimmt den geformten Teig behutſam heraus, und ſetzt ihn auf ein ſtark mit Zucker beſtreutes Brett, worauf die ſämmtlichen Bonbons gelegt werden.

Hat man die nöthige Menge gemacht, ſo ſetzt man ſie den andern Tag bei gelindem Feuer in den Trockenofen, und wenn ſie getrocknet, nimmt man ſie heraus, und füllt ſie mittelſt eines kleinen Löffels mit Apfelgelée, oder ſonſt einer Gelée an. Wenn ſie alle angefüllt ſind, ſo kommen ſie noch zwei Stunden in den Trockenofen, um die Feuchtigkeit der Gelée zu verflüchtigen, und den andern Tag werden ſie bedeckt.

Zu dem Ende garnirt man die Oefnung mit kleinen Schnitten eingemachter, ſehr dünn geſchnittener Citronen. Dann nimmt man denſelben Teig, wovon der Topf bereitet worden, ſchneidet runde Stücke daraus nach der Oefnung des Topfs, legt ſie als Deckel darauf, und beſtreicht den Rand mit Gummiwaſſer, oder befeſtigt ihn mit demſelben Teige, der etwas flüſſiger gemacht worden. Dieſe Deckel werden genau aufgelegt, und mit den Fingern ſachte angedrückt, damit das Gummiwaſſer faſſen kann.

Dann werden ſie drei bis vier Stunden lang auf

Brettern in den Trockenofen geſetzt, und gelindes Feuer gegeben; nachher herausgenommen und in Schachteln mit Papier verwahrt, um Pfundweis verkauft zu werden.

### Dieſelben Bonbons mit Johannisbeeren.

Man bereitet die Töpfe wie oben, und wenn ſie trocken ſind, gießt man Johannisbeerengelée hinein, und bedeckt ſie mit demſelben Teige, wovon ſie gemacht worden, ohne Citronenſchnitten aufzulegen.

Eben ſo verfährt man mit der Roſengelée.

### Dieſelben Bonbons mit Abricoſen.

Dieſelbe Arbeit wie die vorige. Wenn die Töpfe trocken ſind, ſo füllt man ſie mit Abrikoſen-Marmelade, welches mit einem Löffel geſchehen muß, weil ſie etwas dick iſt. Wenn ſie bis oben angefüllt ſind, ſo ſtreicht man mit einem Meſſer das übrige ab. Statt der Citronen ſteckt man einen Abrikoſenkern mitten in die Marmelade und bedeckt den Topf.

Die Formen dieſer Bonbons ſind ſehr mannigfaltig an Figur, Zeichnung, Farbe u. ſ. w. einige ſind Herz- oder Korbförmig, andere ſtellen Trophäen, Gruppen, Figuren u. dgl. vor.

### Liqueurbouteillen.

Die Formen ſtellen halbe Bouteillen, vierzehn Linien hoch vor, und wenn der Teig gehörig bereitet worden, drückt man ein Stück davon in die Form, ohne der Bouteille einen Boden zu machen. Der Teig wird ganz dünn angedrückt, und das Ueberragende weggeſchnitten. Dann nimmt man mit einem Stück feuchten Teige dieſe halbe Bouteille heraus, formt die andere Hälfte, und drückt beide zuſammen,

indem man die Fugen mit ein wenig flüſſigerm Teige beſtreicht. Wenn alle fertig ſind, ſetzt man ſie bei gelindem Feuer auf einem Siebe in den Trockenofen, und wenn ſie trocken ſind, werden ſie mit irgend einem Liqueur angefüllt.

Dies geſchieht, indem man ſie auf einem Brett umkehrt, ſo daß der untere Theil oben zu ſtehen kommt. Das Einfüllen geſchieht mit einem langſchnabligten Gefäß, und wenn ſie voll ſind, legt man die ſchon fertigen Böden darauf, drückt ſie auf den Rändern an, befeſtigt ſie mit etwas flüſſigem Teige, und läßt ſie trocknen.

## §. 4.

### Kalte Liqueurtäfelchen.

Dieſe Täfelchen werden wegen ihres feinen Geruchs, der vom Feuer nicht verändert worden, wie bei den übrigen geſchieht, und wegen ihres angenehmen Geſchmacks allen andern vorgezogen. Man wählt dazu das beſte arabiſche Gummi und den feinſten Zucker; ſie werden in Papilloten geſchlagen, und wie die Diablotins Pfundweiſe verkauft.

### Maraſquintäfelchen.

Ganz feiner Zucker, 1 Pfund.
Gepülvertes weiſſes arabiſches Gummi, 4 Quentchen.

Der Zucker wird zerſtoßen, und durchgeſiebt, dann in ein Fayancegefäß gethan. Das Gummi wird mit warmem Waſſer beſonders aufgelöſt, und wenn es kalt geworden, über den Zucker gegoſſen, und dieſe Miſchung mit gutem Marasquin de Zara angemacht.

Dann beſtreut man Schiefertafeln mit gepülvertem Zucker, und rollt den Teig in kleine Stäbchen, die man in kleine runde Stücke zerſchneidet. Wenn

die Schieſertafeln ganz voll ſind, ſo wendet man ſie auf die Seite, um die kleinen runden Stücke auf dem Tiſch auszubreiten, und ihnen die Form von Täfelchen zu geben. Dieſe werden bei gelindem Feuer in den Trockenofen geſezt, den folgenden Tag umgewendet, um ſie ganz zu trocknen, und dann in Gläſern oder Schachteln verwahrt.

### Roſſolitäfelchen.

Ganz feiner Zucker; 1 Pfund.
Gepülvertes arabiſches Gummi, 4 Quentchen.

Man verfährt wie bei den vorigen. Der Zucker wird mit gutem Roſſoli von Turin angemacht, und ein wenig pulveriſirter Karmin dazu gethan, um den Täfelchen eine Roſenfarbe zu geben.

### Herzſtärkende Täfelchen.

Ganz feiner Zucker, 1 Pfund.
Pulveriſirtes arabiſches Gummi, 4 Quentchen.

Alles wird wie oben behandelt, und der Teig mit herzſtärkender Eſſenz angemacht.

### Barbaden-Waſſer-Täfelchen.

Ganz feiner Zucker, 1 Pfund.
Arabiſches Gummi, 4 Quentchen.

Dieſelbe Bereitung wie oben; der Teig wird mit Barbaden-Waſſer-Eſſenz angemacht.

### Scubactäfelchen.

Ganz feiner Zucker, 1 Pfund.
Arabiſches Gummi, 4 Quentchen.

Dieſelbe Behandlung. In den Zucker thut man etwas pulveriſirten Safran, und macht ihn mit Scubacgeiſt an.

## Venustäfelchen.

Königszucker, 1 Pfund.
Arabiſches Gummi, 4 Quentchen.

Der Zucker wird durch ein ſeidenes Sieb geſchlagen, und mit Venuseſſenz angemacht.

## Biſchoffstäfelchen.

Königszucker, 1 Pfund.
Arabiſches Gummi, 4 Quentchen.

Zucker und Gummi werden auf dieſelbe Art bereitet; dann wird erſterer mit gutem Biſchoffsgeiſt angemacht, und ein wenig Karmin und Indigo hineingethan, um ihm eine violette Farbe zu geben.

## Zimmtgeiſttäfelchen.

Feiner Zucker, 1 Pfund.
Arabiſches Gummi, 4 Quentchen.

Es wird in allem wie oben verfahren, und der Teig mit gutem Zimmtgeiſt angemacht.

Auf dieſelbe Art und mit derſelben Menge Zucker und Gummi werden folgende Täfelchen bereitet;

| | |
|---|---|
| Myrrhen. | Pomeranzen. |
| Perſico. | Jesmin. |
| Muscatblüthen. | Jonquillen. |
| Muscatnuß. | Tuberoſen. |
| Würznelken. | Reſeda. |
| Roſen. | Himbeeren. |
| Pfeffermünzen. | |

Dieſe Täfelchen werden in kleinen artig verzierten Schachteln verkauft.

### §. 5.

## Glaſirte Schmelztäfelchen.

Dieſe Täfelchen beſtehen aus feſten und brüchigen

Miſchungen, worein verſchiedene Subſtanzen kommen, die dem gekochten oder aufgelöſten Zucker einverleibt werden. Man macht ſie von verſchiedener Figur, viereckigt, länglicht, dreieckigt, oval u. ſ. w.

Die Maſſe dieſer Täfelchen wird nach ihrer Größe beſtimmt, und wenn man ſehr wirkſame Subſtanzen darein miſcht, ſo wird die Doſe nach dem Gewicht beſtimmt, und iſt gewöhnlich eine Unze.

Sie müſſen ferner feſt, brüchig und nicht klebricht ſeyn, daher muß man alles vermeiden, was ihnen einen unangenehmen Geſchmack geben kann, z. B. zu viel Gummi, öligte Subſtanzen die ranzigt werden, mineraliſche Säuren, welche die Koagulation des Zuckers hindern, Salze die zerſchmelzen oder verdünſten u. ſ. w.

Man giebt ihnen einen angenehmen Geruch, durch Beimiſchung von Ambra, Moſchus, Biſam u. dgl. oder durch wohlriechende Eſſenzen, weſentliche Oele u. ſ. w. Sie haben überdies einen angenehmen Glanz, einen lieblichen Geſchmack, und erhalten den Pflanzen die in ihre Miſchung kommen, ihre ganzen Kräfte. Sie ſind endlich nicht zu verfälſchen, weil ſie alsdenn ihren Glanz verlieren.

Sie werden in große Fächer von Papier gegoſſen, die man auf einem waſſerrecht ſtehenden Tiſch vorbereitet; nachher giebt man ihnen eine beliebige Figur mit der Fächerform, oder zerſchneidet ſie mit einem Meſſer. Man macht ſie von der Dicke eines großen Thalers, mit Hülfe des Feuers, und verwahrt ſie wie alle übrigen Täfelchen, Bonbons u. ſ. w., in gut verſchloſſenen Gläſern, vor aller Feuchtigkeit, welche dem Zucker ſehr nachtheilig iſt.

## Bedingungen, welche zum Glanz dieſer Täfelchen erfodert werden.

Erſtens wählt man den feinſten Zucker, welcher trocken und keinen fremden Geſchmack hat.

Zweitens; die Pflanzen werden gut und friſch gewählt.

Drittens; beſtreicht man den Rand des Beckens mit einem naſſen Schwamm, wenn der Zucker auf dem Feuer iſt, damit er nicht roth werde.

Viertens; wenn man die Ingredienzien in den Zucker gethan, ſo muß man ihn vom Feuer ziehen, ſo bald er den gehörigen Grad der Kochung erreicht hat.

Fünftens; man läßt ihn erkalten, bevor man ihn umrührt, denn wenn er zu heiß umgerührt würde, ſo würden die Täfelchen ſich bläſern, und keinen Glanz erhalten.

## Zerſchmelzende und auflöſende Täfelchen.

Borretſch, 1 Pfund 8 Unzen.
Gepülverte Veilchenwurz, 1 Unze.
Süßholz, 4 Quentchen.
Gereinigte Gerſte, 2 Unzen.
Trockne Roſinen, 4 Unzen.
Zucker, 5 Pfund.

Man zerſtößt zuerſt in einem Marmormörſel den Borretſch beſonders, dann in einem andern Mörſel das Süßholz und die übrigen Ingredienzien, und thut alles zuſammen in ein Becken, mit zwei Maas Waſſer, die man um den vierten Theil einkochen läßt. Dann drückt man alles durch ein Tuch, und zerſtößt mit dem Dekokt den Borretſch in einem Mörſel. Nachdem man alles zwei Stunden lang ziehen laſſen, ſo bringt man die Maſſe in einem Tuche unter die Preſſe, um den Saft aus-

zudrücken. Dieſer Saft wird mit einem gequirlten Eiweis abgeklärt, worauf man ihn einigemal auf dem Feuer aufwallen läßt, und ein halbes Glas Waſſer zugießt, und zuletzt alles nochmals durch ein Tuch drückt.

Dann wird der Zucker abgeklärt und bis zum 5ten Grade gekocht, vom Feuer genommen, das Dekokt hineingegoſſen, und wieder bis zum 4ten Grade gekocht, nachher vom Feuer gezogen und drei bis vier Minuten ſtehen gelaſſen. Dann rührt man mit einem hölzernen Spatel um die Ränder herum, bis der Zucker weiß und fettig wird, endlich fährt man zwei bis drei mal in der Mitte herum, ſo iſt alles gleich umgerührt. Sogleich wird die Maſſe in große papierne Fächer gegoſſen, zwei Minuten nachher mit der Form oder mit dem Meſſer zerſchnitten, und eine Nacht lang bei gelindem Feuer in den Trockenofen geſetzt, und dann in einem gut verſchloſſenen Gefäß verwahrt.

Man läßt dieſe Täfelchen im Mund zergehn, oder löſt die Hälfte davon in einem Glaſe Waſſer auf.

## Täfelchen zum Kauen.

Wilder Meerrettig, 4 Unzen.
Galgant, 3 Unzen.
Bertramwurzel, 2 Unzen.
Ingwerwurzel, 2 Unzen.
Zucker, 3 Pfund.

Die Wurzeln werden mit zwei Maas Waſſer in ein Becken gethan, und bis auf drei Viertel eingekocht; dann macht man die Pflanzen zu einem Brei, und ſetzt ſie mit dem Dekokt vier Stunden lang ins Sandbad. Der Zucker wird abgeklärt, gekocht, und in allem wie oben verfahren.

## Kühlende Täfelchen.

Lattich, 5 Unzen.
Portulak, 5 Unzen.
Veilchenblumen, 4 Unzen.
Zucker, 3 Pfund.

Die Pflanzen werden zerſtoßen, und nach und nach ein Glas Waſſer zugegoſſen, dann alles zwei Stunden lang ins Sandbad geſetzt, ausgepreßt, der Zucker abgeklärt und Täfelchen davon bereitet.

## Balſamiſche Täfelchen.

Johanniskraut, 4 Unzen.
Konradskraut, 6 Unzen.
Erdepheu, 4 Unzen.
Zucker, 3 Pfund.

Daſſelbe Verfahren wie oben.

## Roſentäfelchen.

Doppeltes Roſenwaſſer, 6 Unzen.
Roſeneſſenz, 8 Tropfen.
Provinsroſen, fein pulveriſirt, 3 Unzen.
Zucker, 6 Pfund.

Das Roſenpulver wird mit Roſenwaſſer zu einem flüſſigen Teig gemacht, und man kann, nach Belieben ein wenig flüſſigen Karmin dazu thun. Der Zucker wird bis zum 5ten Grade gekocht, vom Feuer gezogen, das Dekokt hineingegoſſen, umgerührt, wieder aufs Feuer geſetzt und bis zum 4ten Grade gekocht. Wenn es eine Weile geſtanden, gießt man die acht Tropfen Roſeneſſenz hinein, und bereitet die Täfelchen wie oben.

## Schmelzende Pomeranzentäfelchen.

Gereinigte Pomeranzenblüthen, 8 Unzen.
Zucker, 6 Pfund.

Der Zucker wird abgeklärt, bis zum 4ten Grade gekocht, und die Pomeranzenblüthen hineingeworfen; dann nimmt man ihn vom Feuer, und bereitet die Täfelchen nach obiger Art.

## Schmelzende Vanillentäfelchen.

Gepülverte Vanille, 2 Unzen.
Vanillegeiſt, 3 Unzen.
Feiner Zucker, 6 Pfund.

Die gepülverte Vanille wird mit Waſſer zu einem etwas flüſſigen Teige gemacht. Der abgeklärte Zucker wird bis zum 4ten Grade gekocht, wenn er aufwallt vom Feuer gezogen, die Eſſenz hineingegoſſen und umgerührt. Damit das Waſſer womit die Vanille eingerührt worden, die Täfelchen nicht feucht mache, ſo läßt man die Maſſe noch zweimal aufwallen, und bereitet dann die Täfelchen.

## Schmelzende Sonnenblumentäfelchen.

Gepülverte Vanille, 4 Quentchen.
Vanillegeiſt, 1 Unze.
Jesmingeiſt, 12 Tropfen.
Tuberoſengeiſt, 12 Tropfen.
Doppeltes Roſenwaſſer, 2 Unzen.
Doppeltes Pomeranzenblüthenwaſſer, 2 Unzen.
Feiner Zucker, 6 Pfund.

Wenn der abgeklärte Zucker bis zum 5ten Grade gekocht iſt, ſo werden die Ingredienzien hineingeworfen, umgerührt, die Maſſe wieder aufs Feuer geſetzt, und bis zum 4ten Grade gekocht, dann zieht man ſie zurück und bereitet die Täfelchen.

## Jesmingeiſttäfelchen.

Guten Jesmingeiſt, 4 Unzen.
Zucker, 6 Pfund.

Der Zucker wird abgeklärt und bis zum 4ten Grade gekocht, dann der Jesmingeiſt hineingegoſſen, und im übrigen wie oben verfahren.

Auf dieſelbe Art bereitet man mit den Eſſenzen, wovon die Täfelchen den Namen tragen, folgende Sorten:

Jonquillengeiſttäfelchen.
Reſedageiſttäfelchen.
Tuberoſengeiſttäfelchen.
Ambrageiſttäfelchen.
Moſchusgeiſttäfelchen.

Wobei zu bemerken, daß die beiden letztern Arten, nur halb ſo viel Geiſt nöthig haben, das heißt zwei ſtatt vier Unzen.

## Schmelzende Pfeffermünzentäfelchen.

Pfeffermünzeneſſenz, 4 Quentchen.
Zucker, 6 Pfund.

Wenn der abgeklärte Zucker bis zum 4ten Grade gekocht worden, ſo zieht man ihn vom Feuer, läßt ihn ein paar Minuten ruhig ſtehen, gießt dann die Eſſenz hinein, und verfertigt die Täfelchen.

## Klatſchroſentäfelchen.

Klatſchroſen, 3 Unzen.
Pulveriſirte Veilchenwurz, 1 Unze.
Feiner Zucker, 6 Pfund.

Man läßt die Klatſchroſen in zwei Maaß Waſſer bis zur Hälfte einkochen, drückt den Saft durch ein feines Tuch, thut die Veilchenwurz hinein, und läßt alles zwölf Stunden lang an einem warmen Ort ſtehen. Dann wird die Miſchung abermals durchgedrückt, der Zucker abgeklärt, und bis zum 4ten Grade gekocht, vom Feuer genommen, und der Saft hineingegoſſen. Alles wird nochmals bis zum 4ten Grad gekocht, dann einige Minuten ruhig ſtehen gelaſſen, und Täfelchen bereitet.

## Citronentäfelchen.

Citronen, 10 Stück.
Zucker, 6 Pfund.

Die Citronen werden am Zucker abgerieben, und das Abgeriebene abgekraʒt. Wenn die gelbe Schaale der Citronen weg iſt, ſo wird der abgeklärte Zucker bis zum 4ten Grade gekocht, dann vom Feuer genommen, eine Weile ſtehen gelaſſen, und dann die Täfelchen bereitet.

Auf dieſelbe Art bereitet man:

Orangetäfelchen.
Cedratäfelchen.
Ananastäfelchen.
Bergamottäfelchen.
Limonentäfelchen.

## Sellerietäfelchen.

Sellerieſaamen fein pulveriſirt, 2 Unzen.
Zucker, 6 Pfund.

Der Zucker wird abgeklärt und bis zum 4ten Grade gekocht, dann nimmt man ihn vom Feuer und läßt ihn einige Minuten ſtehn, thut den Sellerie hinein, und drückt die Miſchung durch ein ſeidenes Sieb, und ſchüttelt ſie während dem Durchſeihen, damit der Sellerie ſich nicht in kleine Flocken zuſammenſetzt. Im übrigen wird wie oben verfahren.

## Anistäfelchen.

Aniseſſenz, 1 Quentchen.
Pulveriſirter Anis, 1 Unze.
Sternanis, 1 Unze.
Zucker, 6 Pfund.

Wenn der Zucker abgeklärt und bis zum 4ten Grad gekocht iſt, zieht man ihn vom Feuer und

gießt die Eſſenz hinein. Der Anis wird wie der Sellerie durchgedrückt, und im übrigen eben ſo behandelt.

## Angelicatäfelchen.

Pulveriſirter Angelicaſaamen, 1 Unze.
Pulveriſirte Angelicawurzel, 2 Unzen.
Zucker, 6 Pfund.

Der Zucker wird abgeklärt und bis zum 4ten Grade gekocht, dann die Angelica hinein gethan, und wie beim Sellerie verfahren.

## Nelkentäfelchen.

Pulveriſirte Würznelken, 1 Unze.
Nelkeneſſenz, 12 Tropfen.
Zucker, 6 Pfund.

Daſſelbe Verfahren wie oben.

## Zimmttäfelchen.

Fein pulveriſirter Zimmt, 1 Unze.
Zimmteſſenz, 12 Tropfen.
Zucker, 6 Pfund.

Daſſelbe Verfahren.

## Schmelzende Veilchentäfelchen.

Veilchenblumen, 1 Pfund.
Pulveriſirte Veilchenwurz, 4 Quentchen.
Zucker, 6 Pfund.

Die Veilchen werden in einem Marmormörſel zerſtoßen, und ein Maaß ſiedend Waſſer darauf gegoſſen, das Gefäß gut zugedeckt, zwölf Stunden an einen warmen Ort geſetzt, und der Saft durch ein Tuch gedrückt oder unter die Preſſe gebracht. Wenn der Zucker abgeklärt, und bis zum 4ten Grade gekocht worden, gießt man den Saft hinein, rührt alles wohl um, und kocht die Miſchung wieder bis zum 4ten



BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

Grade; dann zieht man ſie vom Feuer, thut die Veilchenwurz dazu, und bereitet die Täfelchen.

## Safrantäfelchen.

Pulveriſirter Safran, 1 Unze.
Zucker, 4 Pfund.

Man gießt ein Glas ſiedend Waſſer über den Safran, verſchließt das Gefäß und ſetzt es vier und zwanzig Stunden an einen warmen Ort; dann filtrirt man die Miſchung, wie bei den Veilchen, und bereitet die Täfelchen.

## Schmelzende Löffelkrauttäfelchen.

Löffelkrautblätter, 1½ Pfund.
Zucker, 4 Pfund.

Das Löffelkraut wird zu einem Brei zerſtoßen, in ein Gefäß gethan, und ein großes Glas voll ſiedend Waſſer darauf gegoſſen, zwölf Stunden ſtehen gelaſſen, durchgedrückt und wie oben verfahren.

## Kaffeetäfelchen.

Kaffee, 1 Pfund 4 Unzen.
Waſſer, 1 Pfund.
Königszucker, ſo viel nöthig.

Hiezu nimmt man den beſten Mokka- oder Bourbonkaffee, röſtet ihn bis er eine dunkle Zimmtfarbe erhält, jedoch mit gemäßigtem Feuer, damit ſein weſentliches Oel nicht verfliegt. Wenn er geröſtet iſt, wird er in einem Marmormörſel zerſtoßen und durchgeſiebt, oder auf einem Stein zermalmt und fein pulveriſirt in ein Gefäß gethan, das Pfund ſiedend Waſſer darauf gegoſſen, und alles gut umgerührt. Das Gefäß wird mit einem doppelten Pergament gut verſchloſſen, und bis den andern Tag in den Trockenofen geſetzt.

Die Infuſion wird alsdenn in einem weiſſen Tuch unter eine Preſſe gebracht, gut ausgedrückt, und der Liquor filtrirt, damit man ihn ganz hell erhält.

Der Zucker wird zerſtoßen, durchgeſiebt, und mit dem Kaffeedekokt in einem Gefäß untereinandergerührt, bis alles zu einem dicken Teige wird. Man nimmt dieſen Teig Portionenweiſe, und ſetzt ihn in einer Pfanne mit einem Schnabel übers Feuer, und wenn der Teig recht heiß iſt, gießt man ihn in kleine runde Formen von Blech, die eine Unze enthalten. Wenn dieſe Täfelchen kalt geworden, ſo nimmt man ſie heraus und ſetzt ſie drei bis vier Stunden in den Trockenofen. Dann werden ſie in Schachteln gepackt, und mit Papier voneinander abgeſondert.

Dieſe Täfelchen ſind ſehr bequem auf Reiſen, denn man darf ſie nur mit ſiedendem Waſſer, oder Milch auflöſen, ſo erhält man einen vortrefflichen Kaffee.

## Limonadetäfelchen.

Man drückt den Saft von guten Citronen aus, und filtrirt ihn durch ein ſauberes Tuch. Dann trägt man fein gepülverten Zucker hinein, bis es ein dicker Teig wird, den man in einer Schnabelpfanne aufs Feuer ſetzt, und heitzt bis er flüſſig wird, doch darf er nicht kochen, alsdenn wird er in Formen gegoſſen. Man löſt dieſe Täfelchen in einem Glaſe Waſſer auf, und erhält eine angenehme Limonade.

## Limonadenpulver.

Weſentliches Sauerkleeſalz, 3 Quentchen.
Schmelzende Citrontäfelchen, 2 Unzen.
Feiner Zucker, 1 Pfund.

Alles dieſes wird fein pulveriſirt, durchgeſiebt, untereinander gemiſcht, und in gut verſchloſſene Bouteillen gethan.

Man löſt eine Unze dieſes Pulvers in einem Maaß Waſſer auf, und ſchüttelt es um, ſo erhält das Waſſer den Geſchmack und die Farbe der Limonade.

## Orgeattäfelchen.

Hiezu nimmt man gleiche Theile bittre und ſüſſe Mandeln, ſchält ſie, wäſcht ſie öfters mit Waſſer ab, und zerſtößt ſie in einem Marmormörſel, indem man von Zeit zu Zeit etwas Waſſer zugießt. Dann reibt man ſie in kleinen Portionen auf einem Steine, und thut ſie nach und nach in ein Gefäß mit Pomeranzenblüthwaſſer, womit man ſie zu einem dicken Teig macht. Dann bringt man ſie unter die Preſſe, und macht Täfelchen daraus, die in Waſſer aufgelöſt eine gute Orgeade geben.

## Eſſigtäfelchen.

Man nimmt guten Himbeereneſſig, und wenn er nicht genug gefärbt iſt, ſo thut man ein Quentchen pulveriſirte Kochenille darunter; dann läßt man ihn einmal aufwallen und filtrirt ihn. Man macht alsdenn mit feinem gepülverten Zucker einen Teig davon, und verfährt in allem wie oben.

## Saurachtäfelchen.

Gereinigter Saurach, 3 Pfund.
Zucker, 2 Pfund.

Man wählt die reifſten Saurachbeeren, und wenn der Zucker bis zum 4ten Grade gekocht iſt, thut man ſie hinein, läßt ſie in einem bedeckten Gefäß einigemal aufwallen, und gießt die Miſchung in ein irdenes glaſurtes Gefäß. Wenn ſie kalt geworden, ſo wird der Saft durch ein Sieb gedrückt, und mit feinem pulveriſirtem Zucker zu einem feſten Teig gemacht, und Täfelchen damit bereitet, die ſich wie obige in Waſſer auflöſen.

## Hagebuttentäfelchen.

Hagebutten, 1 Pfund.
Zucker, 3 Pfund.

Man ſammelt reife Hagebutten, ſchneidet ſie entzwei, und ſondert den Stiel, die Krone, die Körner und das inwendige Rauhe davon ab; dann legt man ſie in ein Gefäß von Fayance oder Stein, gießt rothen Wein darüber, und ſetzt ſie vier und zwanzig Stunden in den Keller, bis ſie vollkommen erweicht ſind. Dann werden ſie in einem Marmormörſel zerſtoßen, das Mark durch ein Haarſieb gedrückt, und die übrigen harten Schaalen weggeworfen.

Der abgeklärte Zucker wird bis zum fünften Grade gekocht, dann vom Feuer genommen, das Mark hineingethan, und ſtark untereinander gerührt; dann wieder aufs Feuer geſetzt, und mit dem Spatel umgerührt, bis man den Boden des Keſſels ſieht. Endlich nimmt man es vom Feuer, und bearbeitet die Maſſe auf obbemeldte Art, und gießt ſie in Kaſten von Papier, um Täfelchen daraus zu machen. Dieſe werden zwei Tage lang in den Trockenofen geſetzt, und öfters umgewendet, damit ſie vollkommen trocknen.

## Bruſtbeeren- oder Jujubengummi.

Jujuben, 1 Pfund.
Reines arabiſches Gummi, 2 Pfund.
Pulveriſirter Königszucker, 2 Unzen.

Die Jujuben werden in einem Marmormörſel zerſtoßen, und mit fünf Maaß Waſſer in einen Keſſel gethan, und bis zur Hälfte eingekocht. Dann wird alles durch ein Tüch gedrückt, und das Dekökt wieder aufs Feuer geſetzt. Unterdeſſen ſchlägt man ein Eiweis in einem Gläſe Waſſer, und wenn das Dekokt ſiedet, gießt man nach und nach von dieſem Waſſer zu,

nimmt den Schaum ab, und zieht den Keſſel vom Feuer. Nun zerſtößt man das Gummi, ſchlägt es durch ein Haarſieb, thut es in ein Becken, und gießt das obige Dekokt darüber, und rührt alles ſtark untereinander.

Nun ſetzt man es wieder übers Feuer, rührt beſtändig um, und läßt das Waſſer verdampfen, bis die Maſſe die Dicke des Honigs erhält; dann trägt man den Königszucker hinein, und ſetzt alles ins Sandbad ohne umzurühren, damit das Gummi nicht flockigt werde. Wenn die Maſſe die Konſiſtenz erhalten, daß ſie ſich nicht an die Hand anhängt, wenn man darauf drückt, ſo kann man ſie in kleine runde oder viereckichte Formen ausgießen, die man vorher mit Olivenöl ausſtreicht. Nachher wird das Gummi bei gelindem Feuer in den Trockenofen geſetzt. Den folgenden Tag nimmt man es aus den Formen, wendet die Täfelchen um, und bringt ſie wieder in den Trockenofen. Sind ſie ganz trocken, ſo nimmt man ſie heraus, zerſchneidet ſie in dünne Scheiben, und verwahrt ſie in kleinen Schachteln.

## Dattelgummi.

Datteln, 1 Pfund.
Reines arabiſches Gummi, 2 Pfund.
Pulveriſirter Königszucker, 2 Unzen.

Man verfährt wie oben mit den Jujuben.

## Gummi mit ſyriſchen oder Sebeſtpflaumen.

Sebeſtpflaumen, 1 Pfund.
Reines arabiſches Gummi, 2 Pfund.
Pulveriſirter Königszucker, 2 Unzen.

Die Pflaumen werden zerſtoßen, und mit ſechs Maaß Waſſer in einen Keſſel gethan, und bis zur

Hälſte eingekocht. Dann werden ſie ausgepreßt; das Gummi wie oben zerſtoßen, und in allem übrigen wie oben verfahren.

### Veilchengummi.

Veilchen, 1 Pfund.
Reines arabiſches Gummi, 2 Pfund.

Man reinigt die Veilchen von allen Stielen und Kelchen, und zerſtößt ſie in einem Marmormörſel, dann thut man ſie in eine zinnerne Blaſe mit engem Halſe, gießt drei Maaß ſiedendes Waſſer darüber, verſchließt die Blaſe hermetiſch, und ſetzt ſie ſechs Stunden lang an einen warmen Ort. Die Infuſion wird hernach durch ein feines Tuch gedrückt, das Mark ausgepreßt, und hierauf läßt man die Miſchung eine Stunde lang ruhig ſtehen. Dann neigt man das Gefäß, um den wenigen Satz der ſich niederſchlägt abzuſondern, und da die Veilchen allein nicht hinreichen, dem Gummi ihre Farbe zu geben, ſo thut man zwei Quentchen pulveriſirten Lakmus, und ſechs Gran Karmin dazu. Endlich trägt man auch das zerſtoßene Gummi hinein, und ſetzt die Miſchung übers Feuer bis es zergangen iſt; dann wird die Miſchung filtrirt, abermals übers Feuer geſetzt, und in allem übrigen, wie bei den Bruſtbeeren verfahren.

## §. 6.

### Künſtliche Zuckerblumen.

Um die Blumen in Zucker nachzuahmen, läßt man von einem geſchickten Klempner mehrere ausgeſchnittene Formen verfertigen, welche die Geſtalt und Größe der Blumen, die man haben will, vollkommen nachahmen.

Um z. B. die Roſe nachzuahmen, macht man einen

Täfelchenteig nach oben angezeigter Methode, und gieſst ein wenig Eſſenz der Blumen die man nach-ahmen will, dazu, um ihm den Geruch zu geben. Dann theilt man die Maſſe in mehrere Portionen und gibt ihnen die erforderlichen Farben, wie oben gezeigt worden. Endlich rollt man jede Portion ſo dünn als Mouſſelin, auf einem Marmor, vermittelſt einer gut polirten eiſernen Walze. Nachher werden die Roſenblätter mit den Formen welche deren Figur haben ausgeſchnitten.

Nun macht man an dem obern Ende eines Draths, einen kleinen runden Knopf, der mit Baum-wolle ausgeſtopft, und mit Zeug überzogen iſt. Auf dieſen gieſst man einige Tropfen Roſeneſſenz, tränkt ihn mit einer Auflöſung von Gummi, und beſtreut ihn mit feinem gepülvertem Safran, um den Stämpel der Blu-me nachzuahmen. Den untern Theil der Baumwolle, welche an dem Drath herunterhängt, umwickelt man mit Teig, der ſich daran feſthängt, und auf welchen man die Roſenblätter mit Gummiwaſſer leimt. Die erſten Blätter werden dicht zuſammengereiht, und alle ein wenig gebogen, um die natürlichen Blätter nach-zuahmen. So hat man die aufgeblühte Roſe und die etwas geöfnete Knoſpe bereitet.

Um die geſchloſſene Knoſpe nachzuahmen, befeſtigt man an die Spitze eines Draths, ein rundes Stück roſenfarbenen Teig, und wenn es trocken iſt, überzieht man es mit einem Stück grünen Teig, dem man eine längliche Form gibt, es oben mit der Scheere öffnet, und in fünf beſondere Spitzen ſchneidet, ſo, daſs man nur das oberſte Ende des roſenfarbenen Teigs erblickt. Die Spitzen werden zackicht ausgeſchnitten, um die jungen Blätter nachzuahmen.

Die Blätter des Stiels werden mit der Form aus-geſchnitten, und auf den Drath geleimt, deſſen übriges

Ende mit grüner Seide umwickelt wird, um den Stiel nachzuahmen.

Eben ſo verfährt man mit andern Blumen, deren Stämpel, Staubwege, Krone u. ſ. w. ihre natürlichen Farben erhalten, wie oben bei der Roſe gelehrt worden.

Früchte wie Birnen, Aepfel, Nüſſe, Trauben, Melonen u. ſ. w. werden mittelſt hölzerner Formen nachgeahmt, in welche ihre Figur eingegraben iſt. Eben ſo hat man Formen für Menſchen- und Thierfiguren, die man nachher mit der Hand bekleidet, indem man ſie mit Gummiwaſſer, oder mit ſehr flüſſigem Teige beſtreicht, ſo wie ſie aus der Form kommen, und die Bekleidung darauf leimt, und nach dem Muſter, das man vor ſich hat, ausſchneidet. Alles dieſes verrichtet man mit den obenerwähnten gefärbten Teigen, und ſucht ſo viel möglich die Natur nachzuahmen.

Was die Deſſertteller und andere Verzierungen des Nachtiſchs, als Tempel, Säulen, Pyramiden, Körbchen, von Drath oder von Pappe anlangt, ſo hängt es ganz von der Geſchicklichkeit des Künſtlers ab, ihnen eine geſchmackvolle Form zu geben. Er bedient ſich dazu eines Leims, der mit Mehl und Gummiwaſſer bereitet wird, und auf welchen die Folie und andere Zierrathen getragen werden. Er muß ferner Formen mit Stäbchen von mancherlei Zeichnung haben, worein er ſeinen Teig drückt; das überragende ſchneidet er weg, und nimmt mit Hülfe eines angefeuchteten Stück Teigs, den in die Form gedrückten Teig heraus, und legt ihn auf den Deſſertteller.

Eben ſo hat man Formen für Trophäen, Guirlanden u. ſ. w. zur Verzierung der Teller und Körbchen, allein die Hauptſache kömmt auf den Geſchmack des Künſtlers und auf ſeine Kenntniß der Zeichnung an.

## Zweites Kapitel.

### Von der Chocolate.

Die Bereitung der Chocolate macht einen ſo wichtigen Theil der Arbeiten des Konditors aus, daß wir ſie gleich auf die Zuckerarbeiten folgen laſſen, ohnerachtet ſie eigentlich in den Abſchnitt der Teige gehört.

Die Grundlage der Chocolate iſt der Cacao, der Zucker iſt deren Würze, und Vanille, Zimmt, Muskatblüthen und Nelken geben ihr den feinen Geſchmack und Geruch.

Der Cacao iſt die Frucht eines Baumes von der Größe eines Kaſtanienbaums, welcher in Amerika am häufigſten wächst. Seine Früchte haben eine drei Linien dicke geſtreifte Hülſe, in deren Mitte zwanzig, dreißig bis fünf und dreißig Cacaobohnen enthalten ſind.

Dieſe Bohnen gleichen den Piſtazien, ſind aber größer, dicker, runder, und mit einer harten trocknen Haut überzogen. Die Subſtanz derſelben iſt ein wenig violet, röthlich, und von bitterm etwas herben, jedoch nicht unangenehmem Geſchmack.

Die vorzüglichſten Arten von Cacao ſind, der von Caraco, Cayenne, Berbice, von den Inſeln St. Madelaine und St. Domingue. Alle unterſcheiden ſich von einander durch die Dicke der Bohnen, Geſchmack u. ſ. w. Der beſte darunter, iſt der dicke Caraco, deſſen etwas flache Bohne, an Größe und Figur unſern großen Bohnen gleich kömmt. Nach ihm kommt der von der Magdalenen-Inſel und von Berbice, deſſen Bohne etwas runder, und deſſen Haut mit einem feinen aſchfarbigen Staube bedeckt iſt. Die übrigen Sorten ſind ſehr ſcharf und ölicht, und dienen blos zur Bereitung der Cacaobutter. Noch iſt zu bemerken, daß der Keim des Cacao an dem dicken Ende der Bohne ſitzt, während er

bei unſern europäiſchen Bohnen und Mandeln am ſpitzen Ende ſitzt.

Die Cacaos von Caraco, Magdalene und Berbice, zu gleichen Theilen gemiſcht, geben eine Chocolate von erſter Güte, welche die gehörige Doſis von Oel und Fettigkeit beſitzt, denn die Chocolate mit bloßem Caraco würde zu trocken, und die Chocolate vom Cacao der Inſeln, würde zu fett und zu ſcharf ausfallen.

Man wählt den Caraco ganz friſch, nicht wurmſtichig auf der Oberfläche, dick, und in der Mitte nicht ſchimmlicht, welches oft der Fall iſt, ſo wie er oft Erde auf ſeiner Oberfläche hat, welches daher rührt, daß man ihn nach dem Einſammeln einen Monat bis ſechs Wochen in die Erde gräbt, um ihm ſeine Schärfe zu benehmen. Nur der Caraco iſt in dieſem Fall, der Cacao der Inſeln iſt gewöhnlich friſch und ohne Schimmel.

## §. 1.

### Von dem Röſten und Stoßen des Cacao.

Die Cacaobohnen werden ſorgfältig von ihrer Schaale gereinigt, dann nimmt man eine beliebige Menge, und legt ſie zwei bis drei Zoll dick in einen eiſernen weiten Tiegel, ſetzt ihn aufs Feuer, und rührt den Cacao ſtark um, um ſeine holzichte Schaale leicht zu röſten. Dieſe Arbeit erfordert Aufmerkſamkeit, damit der Cacao durch und durch erhitzt werde, ohne zu röſten; auf dieſe Art verliert er allen ſeinen ſchimmlichten Geruch.

Einige Chocolatefabrikanten röſten den Cacao deſto ſtärker, je ſchimmlichter er iſt, allein dadurch wird das Cacaoöl verflüchtigt, und man erhält nur eine braune oder ſchwarze, ſcharfe Chocolade. Man erkennt daß der Cacao gehörig geröſtet iſt, wenn man die Bohne mit dem Finger drückt, und die Schaale leicht abſpringt.

Dann nimmt man den Tiegel vom Feuer, und ſchüttet den Cacao in ein kleines Faß.

Hat man die nöthige Menge davon geröſtet, ſo thut man ihn in ein Drathſieb, welches eng genug iſt, daß die kleinſte Bohne nicht durchſchlüpfen kann, beſchwert ihn mit einem Backſtein und drückt darauf, damit der Cacao zerknirſcht werde, und ſich von ſeiner Hülle abſondere. Man hat Mühlen, welche dieſe Arbeit ſehr erleichtern.

Nun nimmt man Siebe von verſchiedener Größe, und ſchlägt die erſte und zweite Größe des Cacao durch; das Durchgeſchlagene wird in eine kleine Wanne gethan und gewannt, um die Schaale abzuſondern. Iſt die erſte Größe gewannt, ſo geht es an die zweite, und ſo fort bis alle Unreinigkeit weg iſt.

Iſt der Cacao vollkommen gereinigt, ſo wiegt man z. B. zehn Pfund ab, und röſtet ſie aufs neue in dem Tiegel, bis der Cacao glänzend wird, dann nimmt man ihn vom Feuer, und wannt ihn ſachte, um die letzte Unreinigkeit wegzunehmen.

Nach dieſem zweiten Wannen thut man den Cacao in einen eiſernen Tiegel, der auf glühenden Kohlen ſteht, und ſtößt ihn ſchnell mit einer eiſernen Keule, bis er zu Teig und Oel geworden, welches man daran erkennt, wenn man die Keule auf die Oberfläche der Maſſe ſetzt, und ſie von ſelbſt einſinkt.

## §. 2.

### Vanillen-Chocolate nach Pariſer Art.

Cacaoteig, 10 Pfund.
Vanille, 2 Unzen.
Zucker, 10 Pfund.

Neun Pfund Zucker werden mit dem Cacaoteig gut eingeknetet, und in zwei Portionen in den Tiegel gethan,

während er noch heiß iſt. Dann ſtößt man alles, um es vollkommen zu miſchen, und thut es nachher in eine Schaale, bis auf ein Pfund, welches auf dem Chocolatenſtein zerrieben wird. Dieſer Stein iſt eben und glatt, ſechszehn bis achtzehn Zoll breit, neun und zwanzig bis dreißig lang, und drei Zoll dick. Er ruht auf einem hölzernen Geſtell, in Form eines Schranks, deſſen innere Wände mit Eiſenblech beſchlagen ſind, damit man ein gutes Kohlfeuer darunter ſetzen kann, welches mit Aſche bedeckt wird, und beſtimmt iſt den Teig gelinde warm zu erhalten.

Die Schaale mit dem übrigen Teige wird in den Kaſten des Steins, neben das Feuer geſetzt. Dann zerreibt man den Teig der auf dem Steine liegt, mit einem Cylinder von polirtem Eiſen von dritthalb Zoll im Durchmeſſer und achtzehn Zoll Länge. An jedem Ende iſt er mit einem hölzernen Stiel, von derſelben Dicke, und ſechs Zoll lang verſehen, woran der Arbeiter ihn faſſen kann.

Wenn der Teig ſo weit zerrieben iſt, daß er leicht auf der Zunge ſchmelzt, ſo thut man ihn in eine andere Schaale, welche gleichfalls unter den Stein geſetzt wird um den Teig immer flüſſig zu erhalten. Man thut eben ſo viel neuen Teig auf den Stein, zerreibt ihn, und fährt ſo fort bis aller Teig zerrieben iſt. Während der Arbeit erhält man immer denſelben Feuersgrad unter dem Stein, ſo daß man nicht wohl den Rücken der Hand auf dem Stein halten kann, ohne Schmerzen zu empfinden.

Iſt nun aller Teig hinlänglich zerrieben, ſo thut man die Vanille hinein, welche vorher mit einem Pfund Zucker zerrieben und durchgeſiebt worden. Dann wird der Teig mit der Vanille auf dem Stein recht durcheinander geknetet, jedoch darf der Stein nicht zu heiß ſeyn. Um der Chocolate einen Glanz

zu geben, ſo nimmt man ſie ſchnell weg, und walzt ſie auf einem Bogen Pergament, ſchneidet alsdenn Stücke von vier Unzen, und thut ſie in Formen, die man ſo gerade als möglich ſchlägt, damit die Chocolate eben und glänzend wird. Sollten ſich kleine Luftbläschen darauf zeigen, ſo durchſtößt man ſie mit einer Nadel.

Man läßt die Chocolate in den Formen kalt und feſt werden; ſie geht leicht heraus, wenn man die Formen umſtürzt oder an den Ecken ein wenig biegt.

Wenn marmorirte Flecken auf der Chocolate erſcheinen, ſo iſt ſie zu heiß in die Formen gekommen. Bevor man ſie alſo hineinthut, und wenn ſie noch zu flüſſig iſt, ſo gießt man in eine Menge von zwanzig Pfund, zwei bis drei Eßlöffel voll Waſſer, und rührt alles gut um; ſie wird dadurch etwas feſter, und läßt ſich beſſer abwiegen, und in Formen bringen.

Will man die Chocolate von angenehmern Geſchmack haben ſo nimmt man ſtatt der Vanille, anderthalb Unzen Zimmt, ein Quentchen Muskatblüthen und zwei Quentchen Würznelken, welches alles pulveriſirt und unter den Zucker gemiſcht wird. Soll die Chocolate feiner werden, ſo nimmt man auf obige Quantität zwei Pfund Zucker weniger.

Die Chocolatetafeln werden in weiß Papier geſchlagen, und an einem trockenen Ort aufbewahrt; an einem feuchten werden ſie ſchimmlicht.

Die Vanille muß mit Zucker zerſtoßen werden, weil ſie ſich allein nicht pulveriſiren läßt, wegen der harzigten balſamiſchen Theile die ſie enthält; auch muß das Pulveriſiren ſoviel möglich bei trockner Witterung geſchehen, weil bei feuchter der Zucker in dem Siebe hängen bleibt.

Die oben vorgeſchriebenen Doſen geben ohngefähr

zwanzig Pfund Chocolate, und ſo viel kann ein Arbeiter in einem Tage zerreiben, mehr aber nicht, wenn die Arbeit gut ausfallen ſoll. Man kann die Menge des Zuckers, je nach dem Geſchmack, vermehren oder vermindern; eben dies gilt von den Gewürzen, die man auch ganz weglaſſen kann, in welchem Fall man Geſundheitschocolate erhält.

## §. 3.
## Spaniſche Chocolate.

Hiezu nimmt man einen ſehr harten Stein zwei Schuh lang und achtzehn Zoll breit mit einem Cylinder von gleichem Korn als der Stein, und gibt letzterm eine ſchräge Richtung, vermittelſt dreier Füſſe, wovon einer in der Mitte und die beiden andern welche höher ſind, am Ende angebracht werden. Dieſer Stein wird auf einen Tiſch geſetzt, und auf jede Seite ſetzt man eine hölzerne Schüſſel, das heißt oben und auf beiden Seiten, eine vierte wird in Bereitſchaft gehalten, um den zerriebenen Cacao hinein zu thun. Dieſer Stein überhebt der Mühe den Cacao im Mörſel zu ſtoßen.

Wenn der Cacao geröſtet iſt, ſo bringt man ihn auf den Stein, unter welchen man Feuer geſetzt hat, und zerreibt ihn mit dem Cylinder. Wenn alles zerrieben iſt, ſo nimmt man die Schüſſel mit dem zerriebenen Cacao weg, und erſetzt ſie durch eine andere, in die man den Zucker thut. Dann zerreibt man eine friſche Portion Cacao, und zieht mit dem Cylinder an, ſo daß nur das Oel in die Schüſſel mit dem Zucker fällt.

Dieſes Oel wird mit dem Zucker mittelſt eines Spatels zu einem Teige gemacht, den man zum letztenmal auf dem Steine zerreibt, dann werden, wie bei der

Pariſer Chocolate die Gewürze hineingethan, und die Chocolate in Formen gegoſſen.

Will man ihn ohne Zucker machen, ſo gießt man das Cacaoöl aus den Schüſſeln in blecherne Formen, und erhält alsdenn die Bayonner Chocolate von erſter Güte.

## §. 4.

### Mailänder oder italiäniſche Chocolate.

Sie wird eben ſo gemacht wie die vorige, nur iſt der Stein mit Rieſen oder kleinen Kanälen durchſchnitten, wodurch die Zerreibung des Cacao ſehr beſchleunigt wird; die Arbeit iſt aber auch ſchwerer und ſetzt eine gewiſſe Uebung voraus.

Die Chocolate fällt beſſer aus als auf den flach liegenden Steinen, weil der Cacao nicht braucht in dem heiſſen Mörſel zerſtoßen zu werden, deſſen Wärme das weſentliche Oel verflüchtigt. Was die Ingredienzien anlangt, ſo nimmt man dieſelben und in derſelben Proportion, wie bei der Pariſer Chocolate.

## §. 5.

### Vacaca Chinorum.

Cacaobohnen, 4 Unzen.
Vanille, 1 Unze.
Feinen Zimmt, 1 Unze.
Grauer Ambra, 48 Gran.
Zucker, 3 Unzen.

Hiezu nimmt man gut geröſteten und gewannten Cacao, zerreibt ihn ſehr fein, miſcht die Gewürze und den Zucker darunter, und macht einen Teig davon, der ſorgfältig in einer blechernen Schachtel verwahrt wird.

Man thut ſechs bis zwölf Gran davon in eine Taſſe Chocolate, die dadurch einen vortrefflichen Geſchmack und Geruch erhält.

## §. 6.

### Milch- oder Waſſer-Chocolate.

Wenn man Milch- oder Waſſer-Chocolate bereiten will, ſo thut man auf eine Unze Chocolate, eine Taſſe oder ſechs Unzen Milch oder Waſſer in eine Chocolatenkanne. Wenn die Milch oder das Waſſer ſiedet, ſo trägt man die geſchabte oder grob zerſtoßene Chocolate hinein, und quirlt alles ſtark durcheinander. Wenn die Chocolate zergangen und einigemal aufgewallt hat, ſo nimmt man ſie vom Feuer, und läßt ſie eine Viertelſtunde lang an einem warmen Orte ſtehen, weil ein ſtärkeres Feuer ihr ſchaden würde.

Dann quirlt man ſie ſtark durcheinander, und gießt ſie ſchäumend in die Taſſen. Die Chocolate ſo mit dem kleinen Cacao der Inſeln gemacht wird, ſchäumt nicht ſo, wie die mit Caraco. Wenn die Chocolate dick wird wie ein Leim, ohnerachtet man die obige Menge Waſſer oder Milch zugegoſſen, oder wenn ſie nicht leicht zergeht, ſo iſt es ein Zeichen daß ſie verfälſcht iſt.

Man bereitet auch Chocolate mit Rahm, die aber nicht ſchäumt.

## §. 7.

### Von der Verfälſchung der Chocolate.

Die Verfälſcher der Chocolate nehmen kleinen gemeinen Cacao, wovon ſie den größten Theil der Butter ausgezogen haben, dann miſchen ſie unter den übrigen Teig eine Menge geröſteter ſüſſer Mandeln. Statt des Zuckers nehmen ſie Kaſſonade, und ſtatt der Vanille ge-

meinen Storax, der etwas von dem Geruche der Vanille hat.

Die Vanille muß man friſch, fettig und dick wählen, und den harzigten, geruchreichen Theil mit Weingeiſt ausziehen. Einige Löffel von dieſer Eſſenz theilen den Liqueurs einen vortreflichen Geſchmack und Geruch mit. Die Vanille verliert viel wenn ſie alt wird; um ſie aufzufriſchen ſteckt man ſie in eine Miſchung von Storax, ſüſſes Mandelöl und flüſſigen peruvianiſchen Balſam. Dieſer Betrug iſt ſchwer zu entdecken, wenn man die Vanille nicht genau kennt.

Man unterſcheidet dreierlei Sorten von Vanille. Die erſtere ſo einen kurzen dicken Stengel hat, wird von den Spaniern Bove genannt; ihr Geruch iſt aber zu ſtark. Die zweite deren Stengel dünner und länger iſt, heißt Vanilla de Ley oder Leg; dies iſt die beſte zum Gebrauch. Die dritte, deren Stengel dünner und kürzer iſt, heißt Baſtardvanille; ſie hat wenigen Geruch und Saft. Wenn die Vanillenſtengel friſch ſind, ſo ſind ſie etwas biegſam, obſchon zerbrechlich, röthlich, ölicht und fett, und ihr Mark beſteht aus einer unendlichen Menge kleiner, ſchwarzer, glänzender und ſehr wohlriechender Körner.

Im Handel verkauft man die Vanille in Bündeln von ſechs bis ſieben Unzen. Es gibt Stengel welche jeder gegen zwei Unzen wiegen; ſie gehören zur erſten Sorte wovon wir geredet haben, und werden nicht gebraucht. Nur die zweite Sorte ſoll man anwenden, ob ſie gleich theurer iſt.

Einige Fabrikanten miſchen Pfeffer, Ingwer und Würznelken in ihre Chocolate, um glauben zu machen, daß viel Vanille darinn iſt. Dieſe Chocolate iſt viel zu hitzig und ſchädlich, ſo wie die wozu man chineſiſchen ſtatt ceyloniſchen Zimmt nimmt. Erſterer iſt ſchädlich, der von Ceylon iſt der beſte, er hat eine dünnere

Rinde und einen beſſern Geruch und Geſchmack als der chineſiſche.

Die gute Chocolate erkennt man an der Farbe der Tafeln, welche hellbraun und etwas röthlich ſeyn muß, je blaſſer dieſe Farbe iſt, deſto weniger taugt die Chocolate. Die Oberfläche muß glatt und glänzend ſeyn, und wenn der Glanz bei der bloßen Berührung weggeht, ſo iſt es ein Zeichen der Verfälſchung. Wenn man die Tafel zerbricht, ſo muß der Bruch glatt und nicht körnigt ſeyn, ſie muß gelinde auf der Zunge ſchmelzen, und keinen widrigen oder Gewürzgeſchmack haben. Endlich darf ſie nicht über zwei bis drei Monate alt ſeyn, keinen ſchimmlichten Geruch haben, oder von Würmern zerfreſſen ſeyn, welchem leztern die alte Chocolate, zu der man viel Zucker genommen, unterworfen iſt.

---

# Dritte Abtheilung.

## Von den Konfitüren überhaupt.

Man verſteht unter dem Wort Konfitüren gewiſſe Zuſammenſetzungen, die mit Früchten, Blumen, Würzeln, Säften u. ſ. w. bereitet werden, die man kocht und mit Zucker verſetzt, um ihnen Dauer und einen angenehmen Geſchmack zu geben. Sie werden in flüſſige und trockne eingetheilt.

## Erſter Abſchnitt.

### Flüſſige Konfitüren.

Flüſſige Konfitüren ſind diejenigen, deren Früchte ganz oder ſtückweiſe, in abgeklärtem durchſichtigem Zucker eingemacht werden, welcher die Farbe der in ihm gekochten Früchte annimmt. Ihre Bereitung erfordert Kunſt und Uebung, denn wenn ſie nicht Zucker genug haben, ſo ſchlagen ſie um, und haben ſie deſſen zu viel, ſo kandiren ſie ſich. Beide Fehler wird man vermeiden, wenn man folgende Grundſätze und Doſen für jede genau beobachtet.

# Erſtes Kapitel.

## Gelées.

Die Bereitung der Gelées beſteht darinn, daß man den Zucker in dem Saft gewiſſer Früchte auflöſt, und kochen läßt. Wenn ſie kalt werden, nehmen ſie die Konſiſtenz eines Leims an, und müſſen hell und durchſichtig ſeyn.

Nur Früchte die etwas ſchleimicht ſind, geben einen Saft der zu Gelées taugt, z. B. Kirſchen, Johannisbeeren, Aepfel, Saurach, Himbeeren, Quitten, Abrikoſen, Verjus u. ſ. w.

Manche Konditors ſetzen den Zucker und die Früchte zu gleicher Zeit aufs Feuer, und laſſen beides mit einander kochen. Dadurch verliert man aber viel Zucker, der in dem Mark zurückbleibt, und das zu lange Kochen der Früchte verhindert die Abſonderung des Safts, wodurch die Gelée undurchſichtig wird, und einen ſcharfen Geſchmack erhält.

Andere kochen die Früchte erſt und tragen dann den Zucker hinein, allein ſie filtriren das Dekokt, oder gießen das Klare nicht ab, nachdem ſich das Grobe niedergeſchlagen, daher denn dieſe Gelée weder Glanz noch Durchſichtigkeit haben kann.

In jedem Falle darf man die Gelée nicht in dem kupfernen Gefäße ſtehen laſſen, ſondern man muß ſie herausnehmen ſo bald ſie fertig iſt. weil ſie ſonſt alle ſchädlichen Eigenſchaften des Kupfers annehmen würde.

## Kirſchgelée.

Man wählt ganz reife Kirſchen, miſcht den vierten Theil Johannisbeeren darunter und drückt den Saft mittelſt der Preſſe aus. Man läßt ihn drei bis vier Stunden ruhig ſtehen, und gießt ihn dann ſachte in ein anderes Gefäß über, oder filtrirt ihn durch den

wollenen Sack. Dann nimmt man in gleichem Gewicht abgeklärten Zucker, oder etwas weniger von letzterm, kocht ihn bis zum 5ten Grade, zieht den Tiegel vom Feuer, gießt den Saft hinein und rührt alles um.

Nachher läßt man die Miſchung kochen, und wenn ſie aufſteigt, taucht man den Schaumlöffel hinein, und ſchüttelt ihn über dem Tiegel ab, ſo daß die Flüſſigkeit wieder hineinfällt, und das Dekokt verhindert zu ſteigen. Die Gelée hat den rechten Grad der Kochung erreicht, wenn ſie längs dem Schaumlöffel hin dick fließt; dann wird ſie vom Feuer genommen und in Töpfe gegoſſen. Wenn ſie kalt iſt, ſchneidet man ein rundes Stück Papier von der Oefnung des Topfs, taucht es in Brandtwein und legt es auf die Gelée, die nachher mit doppeltem Papier verbunden wird.

## Johannisbeerengelée.

Man nimmt eine beliebige Menge rother und, wenn man will, den vierten Theil weiſſer Johannisbeeren, thut ſie in ein Becken und gießt ein Glas Waſſer dazu, damit ſie ſich nicht am Boden anhängen, ſetzt ſie aufs Feuer und rührt ſie um. Wenn ſie aufgeſprungen ſind, und eine Weile gebrödelt haben, gießt man ſie in Siebe über Schüſſeln, und läßt ſie drei bis vier Stunden abtropfen. Das Mark, welches in dem Siebe bleibt, wirft man weg, und filtrirt den Saft. Dann kocht man eben ſo viel abgeklärten Zucker bis zum 5ten Grade, gießt den Saft hinein, ſetzt ihn wieder übers Feuer, und kocht die Gelée wie oben gelehrt worden.

## Johannisbeeren- und Himbeerengelée.

Man thut eine beliebige Menge Johannisbeeren und ein Achtel Himbeeren, mit einem großen Glaſe voll Waſſer, in einem Becken übers Feuer, und rührt

alles mit dem Schaumlöffel um, bis ſie zerkocht ſind, dann nimmt man ſie vom Feuer, drückt ſie durch ein Sieb und verfährt in allem wie oben.

## Johannisbeerengelée ohne Feuer.

Man preßt die Johannisbeeren aus und filtrirt den Saft, oder läßt ihn eine Weile ſtehen und gießt ihn ſachte ab. Dann nimmt man auf ſechs Pfund Saft, vier Pfund ſehr feinen und pulveriſirten Zucker, und löſt ihn darinn auf. Nachher nimmt man zwei Gefäße und gießt beim Sonnenſchein, von Zeit zu Zeit den Saft aus einem in das andere, bis er zu Gelée wird, die man in Gläſern aufbewahrt. Sie fällt vortrefflich aus, und bekömmt eine angenehme Roſenfarbe.

## Quittengelée.

Man nimmt nicht ganz reife Quitten, wiſcht ſie ſorgfältig ab, ſchneidet ſie in Stücke, nimmt die Kerne heraus, und ſetzt ſie mit ſo viel Waſſer übers Feuer als nöthig iſt ſie einzuweichen. Wenn ſie gekocht ſind, drückt man ſie durch ein Sieb, filtrirt das Dekokt und mißt es ab. Dann kocht man dieſelbe Menge abgeklärten Zucker bis zum 5ten Grade, nimmt ihn vom Feuer, gießt den Quittenſaft hinein, und rührt ihn mit dem Schaumlöffel um. Dann ſetzt man die Miſchung übers Feuer, bis ſie ſich längs dem Schaumlöffel hinzieht, alsdenn wird die Gelée in Töpfe gegoſſen, und zugebunden.

## Apfelgelée.

Hiezu nimmt man Reinettenäpfel, ſchneidet ſie in Stücke, und ſondert die Herzen und Schaalen davon ab. Sie werden mit ſo viel Waſſer als zu einem ſtarken Dekokt nöthig iſt, in einem Becken übers Feuer gethan. Wenn ſie beinah zerkocht ſind, drückt man ſie durch ein Sieb,

und filtrirt den Saft durch einen neuen Filtrirſack. Dann nimmt man ſo viel als der Saft beträgt, feinen abgeklärten Zucker, kocht ihn bis zum 5ten Grade, und gießt den Saft hinein, indem man beſtändig umrührt, damit die Miſchung nicht ſteige, welchem ſie ſehr unterworfen iſt. Wenn die Gelée an dem Löffel Faden zieht, ſo wird ſie vom Feuer genommen, und in Töpfe gegoſſen. Den folgenden Tag belegt man ſie mit einem in Brandtwein getauchten Papier und bindet ſie zu.

## Roſengelée.

Dieſe Gelée iſt nichts anders als eine gefärbte Apfelgelée. Man macht ein ſtarkes Dekokt von Aepfeln, und gießt etwas Kochenillentinktur, die mit doppeltem Roſenwaſſer gemacht worden, hinzu. Dieſe Miſchung wird filtrirt und abgewogen. Man nimmt dann dieſelbe Menge abgeklärten Zucker, kocht ihn bis zum 5ten Grade, gießt das Dekokt hinein, und kocht die Miſchung unter ſtetem Umrühren, damit ſie nicht überſteigt. Wenn ſie Faden zieht, ſo gießt man ein halbes Glas doppeltes Roſenwaſſer dazu, läßt alles noch einmal aufwallen, und nimmt es vom Feuer; dann iſt die Gelée fertig, und kann in Töpfe gegoſſen werden.

## Saurachgelee.

Saurach, 6 Pfund.
Zucker, 4 Pfund.

Man nimmt die ſchönſten und reifſten Saurachbeeren; kocht den Zucker bis zum 2ten Grade, thut den Saurach hinein, läßt die Miſchung einigemal aufwallen, und drückt ſie durch ein Sieb. Den erhaltenen Saft läßt man eine Weile ruhig ſtehen, gießt ihn dann ſachte ab, ſetzt ihn wieder aufs Feuer, und wenn er Faden zieht, wird er in die Töpfe gegoſſen.

# Zweites Kapitel.

## Marmeladen.

Marmeladen ſind halbflüſſige Konfitüren, die etwas feſter ſind als die Gelees, und wie letztere aus dem Mark gewiſſer Früchte oder Blumen, und mit Zucker bereitet werden.

### Marmelade von grünen Abrikoſen.

Man nimmt grüne Abrikoſen, deren Steine ſich noch nicht gebildet haben, und laugt ſie in einer ſiedenden Aſchenlauge aus, welche man hell werden läßt, und dann auf die Abrikoſen gießt, um ihnen das Wollichte zu benehmen. Man ſetzt alles übers Feuer und rührt es um; wenn die Wolle ſich ablöſt, thut man ſie in ein anderes Becken mit heiſſem Waſſer, und rollt ſie dann auf einem neuen weiſſen Tuche, an welchem die Wolle hängen bleibt. Wenn ſie ganz rein ſind, wirft man ſie in ein Becken, und wäſcht ſie zwei- bis dreimal mit friſchem Waſſer ab.

Dann ſetzt man ſie mit hinlänglichem Waſſer aufs Feuer, und kocht ſie ſtark bis ſie weich werden, dann läßt man ſie abtropfen, zerknirſcht ſie in einem Marmormörſel, drückt ſie über einer Schüſſel durch ein Sieb, wiegt das erhaltene Mark ab, ſetzt es über gelindes Feuer um es zu trocknen, und rührt es um bis man ſieht, daß es ſich an den Boden des Beckens anhängt, alsdenn nimmt man es vom Feuer.

Nun nimmt man dieſelbe Menge abgeklärten Zucker, kocht ihn bis zum 5ten Grade, und gießt ihn auf das gekochte Mark, indem man alles mit dem Spatel umrührt. Endlich ſetzt man es aufs Feuer und läßt es fünf bis ſechs mal aufwallen, ſo iſt die Marmelade fertig, und wird in Töpfe gethan.

## Kirſchmarmelade.

Kirſchen, 12 Pfund.
Zucker, 6 Pfund.

Man wählt die ſchönſten und reifſten Kirſchen, ſäubert ſie von Kernen und Stielen, und ſetzt ſie über gelindes Feuer, um die Feuchtigkeit auszutreiben, und rührt ſie mit einem Spatel ſo lange um, bis ſie ohngefähr auf die Hälfte reduzirt ſind. Der Zucker wird abgeklärt und bis zum 5ten Grade gekocht, die Kirſchen hineingethan, und immer umgerührt bis man den Boden des Beckens ſieht; dann haben ſie die gehörige Konſiſtenz erreicht und werden in Töpfe gegoſſen.

## Himbeerenmarmelade.

Himbeeren, 8 Pfund.
Zucker, 4 Pfund.

Die Himbeeren werden durch ein Sieb gedrückt, und das Mark in einem Becken auf das Feuer geſetzt, und umgerührt, bis es zur Hälfte reduzirt iſt. Der Zucker wird abgeklärt und bis zum 4ten Grade gekocht, das Mark hineingethan und alles gut untereinander gerührt. Die Miſchung wird noch einigemal gekocht, und dann in Töpfe gegoſſen.

## Abricoſenmarmelade.

Man nimmt ſchöne reife Abrikoſen, ſondert die Kerne ab, und drückt ſie mit der Keule durch ein Sieb, ſo daß nur die Haut zurückbleibt, die weggeworfen wird. Das Mark ſetzt man in einem Becken übers Feuer, um die Feuchtigkeit auszutreiben, und wirſt eine Handvoll geſchälte Abricoſenkerne dazu. Wenn das Mark gehörig trocken, ſo nimmt man es vom Feuer und gießt es in eine Schüſſel. Dann klärt man den Zucker ab, kocht ihn bis zum 4ten Grade, und thut

das Mark hinein, rührt es mit einem Spatel um, und läßt es einigemal aufkochen. Wenn die Miſchung ſtarke Faden an dem Schaumlöffel zieht, ſo wird ſie vom Feuer genommen, in Töpfe gethan, und den andern Tag zugebunden.

## Eine andere Art.

Abrikoſen, 8 Pfund.
Zerſtoßener Zucker, 5 Pfund.

Man wählt die ſchönſten Abrikoſen, nimmt die Kerne heraus, thut ſie mit einer hinlänglichen Menge Waſſer in ein Becken und läßt ſie einigemal aufwallen. Dann läßt man ſie in einem Siebe abtropfen, zerdrückt ſie, und thut das Mark, den Zucker und einige geſchälte Abrikoſenkerne in ein Becken, und kocht alles unter beſtändigem Umrühren. Wenn die Miſchung die Konſiſtenz einer Gelee erhalten, ſo nimmt man ſie vom Feuer und thut ſie in Töpfe.

Nimmt man ganz reife Abrikoſen dazu, ſo werden ſie nicht mit Waſſer gekocht, ſondern ſogleich durch ein Sieb gedrückt.

## Marmelade von Reines Claudes.

Reines Claudes, 6 Pfund.
Zucker, 4 Pfund.

Man verfährt mit den reifen Reines Claudes wie mit den Abrikoſen. Sind ſie aber nicht ganz reif, ſo kocht man ſie mit Waſſer, läßt ſie abtropfen, und drückt das Mark durch ein Sieb, und ſetzt es aufs Feuer, um alle Feuchtigkeit zu verdünſten. Nachher gießt man den abgeklärten, und bis zum 5ten Grade gekochten Zucker hinein, und rührt alles um, bis er die Dicke einer Gelee erhält, dann wird die Miſchung vom Feuer genommen, und in Töpfe gegoſſen.

Die Marmelade von grünen Pflaumen wird auf dieſelbe Art bereitet.

## Mirabellenmarmelade.

Man nimmt reiſe Mirabellen, macht die Steine heraus, und verfährt in allem wie mit den Reines Claudes, indem man auf ein Pfund Früchte dieſelbe Menge Zucker nimmt.

## Rouſſeletbirn-Marmelade.

Rouſſeletbirn, 6 Pfund.
Zucker, 4 Pfund.

Die Birnen werden mit etwas Waſſer auf das Feuer gethan, um ſie zu erweichen, dann geſchält, zerſchnitten, und die Herzen herausgenommen, erſt in kalt Waſſer geworfen, und dann aufs Feuer geſetzt. Wenn ſie weich genug ſind, drückt man das Mark durch ein Sieb. Dann vermengt man es mit dem abgeklärten und bis zum 5ten Grade gekochten Zucker, ſetzt die Miſchung übers Feuer und rührt ſie um bis ſie die gehörige Konſiſtenz erhalten.

Eben ſo wird die Aepfelmarmelade verfertigt.

## Pfirſchmarmelade.

Pfirſchen, 7 Pfund.
Zucker, 4 Pfund.

Man nimmt reife Pfirſchen, macht die Kerne heraus, und zerdrückt ſie mit der Keule um das Mark zu erhalten. Dies ſetzt man aufs Feuer, trägt nach und nach den abgeklärten und bis zum 3ten Grade gekochten Zucker hinein, läßt die Miſchung aufkochen, und thut ſie in Töpfe.

## Pomeranzenblüthen-Marmelade.

Pomeranzenblüthen, 1 Pfund.
Zucker, 2 Pfund.

Man wählt ſchöne Blüthen, reinigt ſie von allen Blättern und Stielen, und wirft ſie in ein Becken mit friſchem Waſſer. Dann drückt man den Saft von zwei Citronen darauf, ſetzt alles aufs Feuer und rührt es um bis die Blüthen unter dem Finger weich werden. Dann nimmt man ſie vom Feuer und thut ſie in ein Becken, und gießt friſches Waſſer darüber bis ſie ganz kalt geworden, alsdenn werden ſie in einem Mörſel zu einem Teige geſtoßen. Der Zucker wird abgeklärt, bis zum 3ten Grade gekocht, und mit dem Orangenteige vermengt einigemal aufgekocht. Dann nimmt man die Miſchung vom Feuer und rührt ein Pfund Aepfelgelée hinein, und gießt ſie in Töpfe.

Die Aepfelgelee verhindert die Marmelade ſich zu kandiren.

## Verjus-Marmelade.

Verjus, 6 Pfund.
Zucker, 5 Pfund.

Die Verjus-Beeren werden mit einer hinlänglichen Menge Waſſer aufs Feuer geſetzt um ſie zu bleichen. Wenn ſie ſich über das Waſſer erheben und aufblähen, ſo drückt man den Saft einer Citrone hinein, nimmt das Becken vom Feuer, und läßt es bedeckt in heiſſer Aſche ſtehen, bis der Verjus wieder grün geworden iſt. Dann thut man ihn in ein irdenes Gefäß, läßt ihn kalt werden, und drückt das Mark heraus, welches man übers Feuer ſetzt, um alle Feuchtigkeit davon zu treiben. Dann thut man es aus dem kupfernen Becken in eine irdene Schüſſel, damit die Säure das Kupfer nicht angreiſe. Der abgeklärte

und bis zum 5ten Grade gekochte Zucker wird ſodann mit der Marmelade vermiſcht auf gelindes Feuer geſetzt, und umgerührt bis ſie die Konſiſtenz einer Gelee annimmt, dann wird ſie in Töpfe gegoſſen.

## Saurachmarmelade.

Saurach, 3 Pfund.
Waſſer, 1 Pfund.
Zucker, 5 Pfund.

Man thut Waſſer in ein ſilbernes Becken, und wirft die reifen Saurachbeeren hinein, läßt ſie einigemal aufkochen, und drückt das Mark durch ein Sieb, ſetzt es dann aufs Feuer um die Feuchtigkeit auszutreiben, trägt den bis zum 5ten Grade gekochten Zucker hinein, läßt die Miſchung einigemal aufkochen, und gießt ſie in Töpfe.

## Hagebuttenmarmelade.

Hagebutten, 3 Pfund.
Waſſer, 8 Unzen.
Zucker, 2 Pfund 8 Unzen.

Die reifen Hagebutten werden entzwei geſchnitten, um ſie von dem Stiel, der Krone und der innern Wolle zu ſäubern, dann werden ſie in Waſſer zerkocht, und in einem Marmormörſel zerſtoßen, zuletzt mit dem Schaumlöffel durch ein Sieb gedrückt, und das Mark in eine Schüſſel gethan.

Der Zucker wird wie gewöhnlich bis zum 5ten Grade gekocht, die Marmelade mit dem Spatel darunter gerührt, die Miſchung einigemal aufgekocht, und in Töpfe gegoſſen.

## Veilchenmarmelade.

Reine Veilchen, 3 Pfund.
Zucker, 4 Pfund.

Die Veilchen werden in einem Marmormörſel zerſtoßen, und wenn der Zucker bis zum 4ten Grade gekocht iſt, trägt man die Veilchen hinein, und gießt ein, bis zwei Pfund Aepfelmarmelade dazu, um das Kandiren zu verhindern. Dieſe Miſchung wird zwei- bis dreimal aufgekocht und in Töpfe gegoſſen.

### Quittenmarmelade.

Die Quitten werden ſehr reif und gelb gewählt, geſchält und das Herz herausgenommen, dann mit hinlänglichem Waſſer aufs Feuer geſetzt, auf einem Siebe abgetrocknet, das Mark herausgedrückt und abgewogen.

Man kocht dieſelbe Menge Zucker bis zum 5ten Grade, gießt die Marmelade hinein, und rührt die Miſchung über dem Feuer um, bis ſie an dem Schaumlöffel Faden zieht, dann wird ſie in Töpfe gegoſſen.

---

## Zweiter Abſchnitt.

---

### Trockne Konfitüren.

Trockne Konfitüren nennt man ſolche, wo die Früchte oder Blumen, nachdem ſie mit abgeklärtem Zucker gekocht worden, herausgenommen, abgetropft, und in dem Trockenofen getrocknet, oder im Ofen gebacken werden. Es gibt deren eine große Menge, wovon wir hier die vornehmſten anzeigen wollen.

---

# Erſtes Kapitel.

## Teige.

Dieſe Teige ſind eine Art Marmelade, die durch das Kochen ſo eingedickt werden, daß ſie, nachdem ſie in dem Trockenofen getrocknet worden, alle Formen annehmen.

## Mirabellenteig.

Die Mirabellen werden ganz reif genommen, die Kerne herausgemacht, und mit Waſſer übers Feuer geſetzt. Wenn ſie einmal aufgekocht ſind, läßt man ſie abtropfen, und drückt das Mark durch ein Sieb in eine Schüſſel. Die Marmelade wird abgewogen, und die Feuchtigkeit abgedämpft, bis ſie zur Hälfte reduzirt iſt, dann gießt man ſie aus dem Becken in ein Gefäß von Erde oder Fayance.

Daſſelbe Gewicht Zucker wird abgeklärt, bis zum 5ten Grade gekocht, und die Marmelade mit einem Spatel darunter gerührt. Das Gefäß wird alsdenn auf gelindes Feuer geſetzt, und immer umgerührt bis man den Boden ſieht, dann nimmt man es vom Feuer.

Dann ſetzt man Formen von allerlei Figuren auf Blech- oder Schiefertafeln, gießt den Teig hinein, und ſtreicht ſie oben mit einem Meſſer eben, beſtreut ſie dann mit Zucker, und ſetzt ſie bei gutem Feuer in den Trockenofen. Den zweiten Tag nimmt man ſie aus den Formen, kehrt ſie um, und beſtreut ſie auch auf dieſer Seite mit Zucker, ſetzt ſie noch einen Tag in den Trockenofen, und verwahrt ſie mit weiſſem Papier in Schachteln.

## Teig von Reines Claudes.

Man nimmt beinah reife Reines Claudes, macht die Kerne heraus, und ſetzt ſie mit etwas Waſſer aufs Feuer.

Wenn ſie gekocht ſind, läßt man ſie in einem Siebe abtropfen, und drückt alsdann das Mark durch, wiegt es, ſetzt dieſelbe Menge Zucker zu, und verfährt wie oben.

## Apfelteig.

Hiezu nimmt man ſchöne Reinetten = Aepfel, ſchält ſie, und macht die Herzen heraus. Dann ſetzt man ſie mit Waſſer aufs Feuer, und wendet ſie zuweilen um, bis ſie recht weich ſind, dann zieht man ſie zurück, und thut ſie in ein Sieb über eine Schüſſel. Wenn ſie kalt ſind, wird das Mark durchgedrückt, und über dem Feuer bis zur Hälfte reduzirt. Alsdenn gießt man es aus dem Becken in ein irdenes Gefäß.

Dann wird dieſelbe Menge Zucker abgeklärt und bis zum 5ten Grade gekocht, die Marmelade hineingetragen, alles gut unter einander gerührt und auf gelindes Feuer geſetzt. Man läßt es gelinde aufkochen, rührt es um, bis man den Boden des Beckens ſieht, und gießt es in Formen.

## Quittenteig.

Reife Quitten werden zerſchnitten, geſchält, die Herzen herausgenommen, mit Waſſer übers Feuer geſetzt, und in allem wie oben verfahren.

## Abrikoſenteig.

Schöne Abrikoſen werden geſchält, die Steine herausgenommen, in kaltes Waſſer gethan und dann aufs Feuer geſetzt, umgerührt, und wenn ſie zerkocht ſind, in einem Siebe abgetropft, das Mark durchgedrückt, auf dem Feuer bis zur Hälfte reduzirt, und in ein irdenes Gefäß gethan und abgewogen. Dann miſcht man eben ſo viel abgeklärten, und bis zum

5ten Grade gekochten Zucker darunter, rührt alles unter einander, und verfährt wie oben.

### Pfirſchteig.

Pfirſchen, 4 Pfund.
Zucker, 3 Pfund.
Daſſelbe Verfahren wie oben.

### Maronenteig.

Man macht die äußere holzichte Schaale der Maronen ab, und legt ſie ins Waſſer um ſie zu bleichen, nimmt alsdenn auch die innere Haut weg, zerſtößt ſie in einem Mörſel und wiegt ſie. Dann klärt man eine gleiche Menge Zucker ab, und kocht ihn bis zum 4ten Grade, nimmt ſie vom Feuer und thut den Maronenteig, mit der Hälfte ſeines Gewichts Abrikoſenmarmelade oder Apfelgelée hinein, rührt alles gut unter einander, und ſtreicht es zwei bis drei Linien dick auf Schiefertafeln aus, und ſetzt es in den Trockenofen. Den andern Tag ſchneidet man viereckigte Stücke daraus, trocknet ſie gut auf beiden Seiten, und verwahrt ſie in Schachteln.

### Pomeranzenblüthenteig.

Pomeranzenblüthen, 3 Pfund.
Königszucker, 1 Pfund 8 Unzen.

Die Pomeranzenblüthen werden gereinigt, ſo daß nur das Weiße daran bleibt, und in ein Becken mit ſiedendem Waſſer übers Feuer geſetzt, bis ſie zwiſchen den Fingern weich werden. Dann nimmt man ſie vom Feuer und wäſcht ſie mehrmalen mit kaltem Waſſer, läßt ſie abtropfen, und drückt ſie durch ein Tuch, damit ſie ganz trocken werden. Alsdenn ſtößt man ſie in einem Marmormörſel zu Teig, und thut den Saft von zwei Citronen dazu. Der Zucker wird

bis zum 3ten Grade gekocht, und die Pomeranzenblüthen mit einem halben Pfund Apfelgelée darunter gemengt, die Miſchung aufs Feuer geſetzt und zweimal gelinde aufgekocht. Der Teig wird nachher auf blecherne Tafeln geſtrichen, in dem Ofen getrocknet, und nach beliebiger Form zerſchnitten.

## Hagebuttenteig.

Hagebutten, 3 Pfund.
Zucker, 3 Pfund.

Die Hagebutten werden reif genommen, und wie bei der Hagebuttenmarmelade zubereitet. Die Feuchtigkeit des Marks wird abgedämpft, und dann daſſelbe Gewicht abgeklärten und bis zum 3ten Grade gekochten Zuckers zugeſetzt. In allem übrigen verfährt man wie oben.

Dieſer Teig wird, ſo wie der Mirabellenteig, in Formen gegoſſen.

## Johannisbeerenteig.

Man nimmt zwölf bis funfzehn Pfund reiſer Johannisbeeren ohne Stiele, und ſetzt ſie mit einem Maas Waſſer in einem Becken übers Feuer. Wenn ſie zerkocht ſind, ſo thut man ſie in ein Sieb über eine Schüſſel, läßt ſie ſich ſetzen, und gießt den Saft in eine ſilberne Schaale, ſetzt ſie übers Feuer und läßt ſie zur Hälfte einkochen. Dann zieht man ſie zurück, wiegt den Saft und gießt ihn in ein Gefäß. Dann wird ſie unter eben ſo viel, bis zum 5ten Grade gekochten Zuckers gemengt, mit dem Spatel gut eingerührt, und im übrigen wie oben verfahren.

Dieſer Teig muß vollkommen durchſichtig ſeyn.

## Kirſchteig.

Zwölf bis funfzehn Pfund ſchöne reiſe Kirſchen,

werden von Stielen und Kernen gereinigt in einem Becken übers Feuer geſetzt, und einigemal aufgekocht, und mit einem Spatel umgerührt. Dann drückt man in einem Siebe das Mark heraus, läßt es bis zur Hälfte einkochen, und gießt es, nachdem man es abgewogen, in ein Porzellangefäß. Eben ſo viel bis zum 3ten Grade gekochter Zucker wird darunter gemiſcht, und wie oben verfahren.

## Himbeerenteig.

Das Mark von reifen Himbeeren wird durch ein Sieb gedrückt, und bis zur Hälfte eingekocht, dann abgewogen, mit eben ſo viel bis zum 3ten Grade gekochten Zuckers vermengt, und wie oben zu einem Teige gemacht.

## Saurachteig.

Reifer Saurach wird gereinigt und mit einem Glas Waſſer in einem Becken aufs Feuer geſetzt, dann in einem Siebe das Mark durchgedrückt, und unter beſtändigem Umrühren bis zur Hälfte eingekocht, abgewogen und mit eben ſo viel bis zum 3ten Grade gekochten Zuckers vermengt, und ein Pfund Aepfelmarmelade darunter gerührt, im übrigen aber wie oben verfahren.

## Veilchenteig.

Zwei Pfund gereinigte Veilchen werden in einem Marmormörſel zu einem Breie zerſtoßen, und der Saft von zwei Citronen dazu gethan.

Dann kocht man zwei Pfund Zucker bis zum 3ten Grade, nimmt das Becken vom Feuer, und mengt den Veilchenbrei und ein Pfund Apfelgelée darunter; übrigens verfährt man wie oben.

### Verjus-Teig.

Man nimmt die Beeren von gutem Verjus oder Agreſt, und läßt ſie mit etwas Waſſer über dem Feuer kochen, bis ſie aufſpringen, dann läßt man ſie in einem Siebe abtropfen, und drückt das Mark heraus, welches zur Hälfte eingekocht wird. Man wiegt es ab, nimmt eben ſo viel zum 3ten Grade gekochten Zucker, zieht das Becken vom Feuer, und vermengt ihn mit dem Mark. Endlich ſetzt man auf ein Pfund dieſer Miſchung vier Unzen Aepfelmarmelade zu, miſcht alles gut unter einander, und bereitet den Teig wie oben.

### Eibiſch- oder Altheenteig.

Feines zerſtoßenes arabiſches Gummi, 3 Pfund.
Friſche Eibiſchwurzeln, 8 Unzen.
Zwölf Reinettenäpfel.
Sehr feiner Zucker, 3 Pfund.

Die Aepfel werden geſchält, zerſchnitten und ſo wie die Eibiſchwurzeln gut gereiniget und gewaſchen, dann mit drei Pinten Waſſer eine Viertelſtunde lang gekocht, und das Dekokt durch ein ſauberes Tuch in eine Schüſſel gedrückt, worein man das Gummi gethan. Man ſetzt alles auf gelindes Feuer, rührt es um, und wenn das Gummi ganz zergangen iſt, wird alles durch ein feines Tuch gedrückt.

Das Becken wird auf einen eiſernen Reif übers Feuer geſetzt, der Saft und der Zucker hineingethan, und immer umgerührt, damit ſich nichts anhänge.

Wenn der Teig dick wird, ſo ſchlägt man zwölf und ein halbes Eiweiß in einem Becken bis zu dem Grad, der zum Biscuit erfordert wird, und rührt ſie unter den Teig, bis er beinahe ganz gekocht iſt. Dann gießt man ein gutes Glas doppeltes Pomeranzenblüthen-

waſſer zu, und rührt es immer um, damit die Feuchtigkeit verdünſte. Wenn man den Teig auf die äußere Hand legt und er ſich nicht anhängt, ſo iſt er gehörig gekocht. Man gießt ihn auf eine hohle, mit Stärkemehl beſtreute Tafel, und den andern Tag wird er in länglich viereckichte Stücke zerſchnitten, und in Schachteln, mit Stärkemehl dazwiſchen geſtreut, aufbewahrt, damit die Stücke nicht zuſammenkleben.

Manche Arbeiter nehmen weniger Eiweiß, und ſchlagen es in einem Glas voll Pomeranzenblüthenwaſſer, wodurch aber der Teig weniger leicht und weiß ausfällt.

## Orgeatteig.

Friſche ſüße Mandeln, 2 Pfund.
Zucker, 4 Pfund 8 Unzen.

Man ſchält die Mandeln, wirft ſie in kaltes Waſſer, und zerſtößt ſie nachher in einem Marmormörſel, und gießt nach und nach etwas Pomeranzenblüthwaſſer zu, bis ſie zu einem feinen Teig geworden.

Der Zucker wird abgeklärt und bis zum 5ten Grade gekocht, und mit einem Spatel unter den Mandelteig gerührt, dieſer letztere wird alsdenn aus dem Becken genommen; man läßt ihn in einer Schüſſel kalt werden, und dann wird er wieder in einem Mörſel zerſtoßen. Unterdeſſen beſtreut man die Marmortafel mit Zucker, worauf der Teig entweder in Täfelchen zerſchnitten, oder in Stangen von beliebigem Gewicht gerollt wird.

Dieſer Teig iſt beſſer als der Syrup, weil er in Waſſer aufgelöſt und durch ein Tuch filtrirt, einen Orgeat gibt, der weißer und angenehmer iſt, als der mit Syrup bereitete.

## §. 1.

## Biscuits.

Biscuits ſind auf mannigfaltige Art präparirte Teige, wovon wir folgende Arten anzeigen wollen.

### Mandelbiscuits.

Süße Mandeln, 8 Unzen.
Bittre Mandeln, 8 Unzen.
Funfzehn Eiweiß.
Acht Eidotter.
Mehl, 2 Unzen.
Schöner gepülverter Zucker, 2 Pfund.

Die Mandeln werden mit ſiedendem Waſſer abgebrüht, dann kaltes Waſſer darüber gegoſſen, die Haut abgeſchält, und dann in eine Serviette oder in ein Gefäß gethan. Dann werden ſie in einem Marmormörſel zerſtoßen, und außer obiger Doſis, zwei Eiweiß nach und nach hinzugethan, damit die Mandeln nicht öligt werden.

Wenn der Teig ſo fein iſt, daß man weder unter dem Zahne, noch zwiſchen den Fingern etwas Grobes mehr fühlt, ſo ſchlägt man die obigen funfzehn Eiweiß zu Schaum, und dann die Dotter beſonders mit der Hälfte des Zuckers. Dann wird das Eiweiß, die Dotter, der Mandelteig und der übrige Zucker in einem Becken unter einander gemiſcht, das Mehl durch ein Sieb darauf geſtreut, und alles ſtark unter einander gerührt, und in viereckicht längliche Papierformen gegoſſen, und mit gepülvertem Zucker und feinem Mehl glaſirt. Die Biscuits werden nachher in einen Backofen gethan, wo das Brod ſo eben herausgenommen worden, und wenn ſie gut aufgegangen, ſo zündet man am Eingang des Ofens Stroh an, um ihnen eine ſchöne Farbe zu geben. Dann nimmt man ſie aus dem

Ofen, und zerſchneidet ſie noch warm, weil ſonſt die Glaſur abſpringen würde.

### Haſelnüſſe-Biscuits.

Haſſelnüſſe, 8 Unzen.
Bittere Mandeln, 1 Unze.
Sechs Eiweiß.
Drei Eidotter.
Mehl, 1 Unze.
Zucker, 8 Unzen.

Die Haſelnüſſe und Mandeln werden mit etwas Eiweiß zerſtoßen, damit ſie nicht öligt werden, dann ſchlägt man die Eiweiß zu Schaum, und thut die geſchlagenen Dotter mit der Hälfte des Zuckers dazu, und beſtreut ſie mit Mehl durch ein Sieb. Endlich miſcht man den übrigen Zucker dazu, rührt alles gut um, gießt es in papierne Formen, und bäckt das Biscuit wie oben. Will man ihm einen Wohlgeruch geben, ſo miſcht man etwas zerriebene Citronenſchaale unter das Eiweiß, während es geſchlagen wird.

### Piſtazien-Biscuit.

Gute grüne Piſtazien, 1 Pfund.
Süße Mandeln, 2 Unzen.
Sechszehn Eiweiß.
Acht Eidotter.
Mehl, 2 Unzen.
Zucker, 1 Pfund.

Die Piſtazien und die Mandeln werden abgebrüht, die Haut abgeſchält, einige Minuten in kaltes Waſſer gelegt, und dann abgetrocknet. Dann werden ſie mit etwas Eiweiß in einem Marmormörſel zerſtoßen, das übrige Eiweiß und die Dotter, jedes beſonders, letzteres mit der Hälfte des Zuckers geſchlagen, und ein wenig Citronenſchaaale darunter gemiſcht. Zuletzt mengt

man alles zuſammen, thut das Mehl und den übrigen Zucker dazu, thut den Teig in Papierſormen, glaſirt und bäckt ihn wie oben.

Andere Art.

Piſtazien, 4 Unzen.
Acht Eiweiß.
Vier Eidotter.
Durchgeſiebtes Mehl, 1 Unze.
Zucker, 8 Unzen.

Man läßt hier die bittern Mandeln weg, deren Geſchmack nicht jedermann liebt, und thut etwas mehr Eiweiß dazu, um ſie leichter zu machen. Man kann auch etwas Citronenſchaalen darunter miſchen. In allem übrigen wird wie oben verfahren.

Biscuits de Savoie.

Zwölf Eier.
Mehl, 12 Unzen.
Pulveriſirter ſehr trockner Zucker, 1 Pfund 4 Unzen.

Das Eiweiß wird von dem Gelben abgeſondert, jedes einzeln, und letzteres mit dem Zucker geſchlagen. Dann wird beides mit dem Mehl unter einander gemiſcht, und wenn man will, etwas Citronenſchaale darunter gethan. Wenn alles gut gemengt iſt, ſo gießt man den Teig in Formen von Blech oder Kupfer, die vorher mit geſchmolzener friſcher Butter ausgeſtrichen worden. Dann glaſirt man ſie mit gepülvertem Zucker und Mehl, und ſetzt ſie in einen mäßig warmen Backofen, wo das Brod herausgenommen worden.

Wenn ſie gehörig gebacken ſind, werden ſie aus dem Ofen, und aus den Formen herausgenommen. Man kann ſie auch noch leichter machen, wenn man etwas weniger Mehl und mehr Eiweiß dazu nimmt.

## Bittere Mandelnbiscuits.

Bittere Mandeln, 4 Unzen.
Süße Mandeln, 2 Unzen.
Zwölf Eiweiß.
Gepülverter Zucker, 2 Pfund 4 Unzen.

Die Mandeln werden geſchält, und mit zwei Eiweiß in einem Marmormörſel zerſtoßen, bis ſie ganz zu Teig geworden, dann thut man das übrige Eiweiß und den Zucker dazu, und rührt alles gehörig unter einander. Von dieſem feſten Teige nimmt man eine beliebige Menge, und ſtreicht ſie mit zwei breiten Meſſern auf einem Bogen Papier eines Fingers dick aus einander, und ſetzt ſie in den Ofen. Wenn ſie gehörig gebacken iſt, und eine ſchöne Farbe erhalten, nimmt man ſie heraus, und löſt ſie von dem Papier, wenn ſie erkaltet iſt.

Dieſe Biscuits werden in gut verſchloſſenen Schachteln, mit Papier dazwiſchen aufbewahrt.

## Chocoladebiscuits.

Zwölf friſche Eier.
Durchgeſiebte Chocolade, 2 Unzen.
Mehl, 8 Unzen.
Gepülverter Zucker, 1 Pfund 8 Unzen.

Alles wird eine Viertelſtunde lang in einem Mörſel zerſtoßen, und wenn der Teig ſich gut dehnen läßt, ſo wird er in die Länge oder in die Runde auf weiß Papier ausgeſtrichen, und wie die Savoyen-Biscuits in dem Ofen gebacken. Eben ſo bereitet man auch Biscuits mit Vanille und mit Zimmt.

## Rahmbiscuits.

Milchrahm, 1 Pfund 8 Unzen.
Zwölf friſche Eiweiß.

Mehl, 6 Unzen.
Gepülverter Zucker, 12 Unzen.

Das Eiweiß wird mit dem Zucker und Mehl gut geſchlagen; eben ſo der Rahm, den man dann in ein Sieb thut, und wenn er abgetropft iſt, mit dem Teige vermengt. Zuletzt wird er in Papierformen ausgeſtrichen, mit gepülvertem Zucker glaſirt und im Ofen gebacken.

## Citronenbiscuits.

Sechs friſche Eier.
Mehl, 4 Unzen.
Zerriebene Schaale von einer Citrone.
Pulverzucker, 12 Unzen.

Man mengt alles in einem Marmormörſel gut unter einander, ſtreicht den weichen Teig auf Papier aus, und bäckt ihn wie oben.

Eben ſo werden die Orangen-Biscuits gemacht.

## Portugieſiſche Biscuits.

Zwölf friſche Eier.
Abrikoſenmarmelade, 4 Unzen.
Zerriebene Schaale von einer Citrone.
Pulverzucker, 12 Unzen.

Das Eiweiß wird zu Schaum geſchlagen, ſo auch das Gelbe beſonders, nebſt dem Zucker, der Marmelade und der Citronſchaale, und wenn die Miſchung gemacht, ſo thut man das Mehl hinzu. Der Teig wird in Papierformen in den Ofen geſetzt, und wenn er gebacken, wird er glaſirt und zerſchnitten.

Die Glaſur wird gemacht, indem man Königszucker mit einem Eiweiß zu einem Brei ſchlägt.

Eben ſo werden die Spaniſchen Biscuits gemacht.

## Ruſſiſche Biscuits.

Acht Eiweiß.
Grüne Citronenſchaalen, 1 Unze.
Abrikoſenmarmelade, 1 Unze.
Pomeranzenblüthenmarmelade, 1 Unze.
Pulverzucker, 6 Unzen.

Das Eiweiß wird zu Schaum geſchlagen, die Marmeladen und Citronen zerſtoßen und durch ein Haarſieb gedrückt. Dann mengt man mit dem Zucker und dem Eiweiß alles zu einem Teige, thut ihn in Papierformen, und glaſirt ihn wie die Portugieſiſchen Biscuits.

## Reißbiscuits.

Sechszehn Eiweis.
Abrikoſenmarmelade, 2 Unzen.
Apfelmarmelade, 2 Unzen.
Pomeranzenblüthen, 2 Unzen.
Die zerriebene Schaale einer Citrone.
Sechs Eidotter.
Reißmehl, 8 Unzen.
Gepülverter Zucker, 10 Unzen.

Die Marmeladen und Pomeranzenblüthen werden in einem Marmormörſel zerſtoßen, und mit dem zu Schaum geſchlagenen Eiweiß gemiſcht. Die Eidotter werden mit dem Zucker eine Viertelſtunde lang geſchlagen, dann alles gut unter einander gemengt, und zuletzt das Mehl und die Citronenſchaale hinzugethan. Die Biscuits werden dann auf Papier geſtrichen, glaſirt und gebacken, wie oben.

## Maronenbiscuits.

Zehn Eiweiß.
Abgekochte Maronen, 6 Unzen.

Zerriebene Citronenſchaale.
Gepülverter Zucker, 1 Pfund 8 Unzen.

Die Maronen werden in einem Marmormörſel zu einem Teige geſtoßen, dann in einer Schüſſel mit dem Eiweiß geſchlagen, und der Zucker nebſt der Citrone hinzugethan. Wenn alles gut untereinander gemengt iſt, ſo formt man mit dem Meſſer lange oder runde Biscuits daraus, und ſetzt ſie bei gelinder Wärme in den Ofen, bis ſie eine ſchöne Farbe annehmen.

### Leichte Spritzenbiscuits.

Bittere Mandeln, 1 Pfund 8 Unzen.
Süße Mandeln, 8 Unzen.
Gepülverter Zucker, 4 Pfund.

Die Mandeln werden geſchält, und mit etwas Eiweiß zerſtoßen, dann der Zucker dazu gethan, und alles zu einem Teige gemacht, den man in eine Spritze thut. Man ſpritzt ihn dann auf Bogen Papier und gibt ihm eine beliebige Form. Die Biscuits werden nachher auf blechernen Tafeln in den Ofen geſetzt, und wenn ſie gut aufgegangen ſind, mit gepülvertem Zucker und Eiweiß glaſirt.

## §. 2.

### Marzipan.

Marzipan nennt man einen Teig aus Mandeln und Zucker, der ungefähr die Feſtigkeit der Biscuits hat. Man macht dergleichen mit den Marmeladen beinahe aller Früchte. Andere und kleinere werden aus einem Teige gemacht, der aus Eiweiß, Citronenſchaalen und feinem gepülverten Zucker beſteht. Dieſe letztern heißen im Franzöſiſchen Méringues, und um ſie von den andern zu unterſcheiden, befeſtigt man in ihre Mitte eine eingemachte Frucht, als Kirſchen ꝛc.

## Gewöhnlicher Marzipan.

Süße Mandeln, 2 Pfund.
Bittere Mandeln, 1 Pfund.
Feiner Zucker, 3 Pfund.

Die Mandeln werden geſchält, im Trockenofen getrocknet, und mit etwas Eiweiß zu einem feinen Teige zerſtoßen. Dann wird der Zucker abgeklärt, und bis zum 3ten Grade gekocht, und der Teig dazu gemiſcht. Die Miſchung wird auf heiſſe Aſche geſetzt, und beſtändig umgerührt, damit der Teig nicht anbrenne. Wenn der Teig ſich nicht mehr auf der äußern Hand anhängt, ſo iſt er gehörig gekocht, und wird auf eine mit Zucker beſtreute Tafel gelegt, und nach verſchiedenen Formen ausgeſchnitten. Dann wird der Marzipan auf Papier in den Ofen gebracht, bei gelinder Wärme gebacken, und zuletzt glaſirt.

## Leichter Marzipan.

Süße Mandeln, 2 Pfund.
Eine zerriebene Citronenſchaale.
Feiner Zimmet, 4 Gran.
Zucker, 2 Pfund.

Die Mandeln werden geſchält, in kaltes Waſſer geworfen, und wieder abgetrocknet. Hernach zerſtößt man ſie mit etwas Eiweiß zu einem feinen Teige. Der Zucker wird bis zum 3ten Grade gekocht, und der Teig mit einem Spatel darunter gerührt, auf heiſſe Aſche geſetzt und immer umgerührt, bis der Teig die gehörige Feſtigkeit erhalten. Dann läßt man ihn auf dem mit Zucker beſtreuten Tiſch erkalten, und ſtößt ihn aufs neue in dem Mörſel, mit drei Eiweiß und einer Handvoll pulveriſirten Zuckers; zuletzt wird die Citrone und der Zimmt hinzugethan. Der Teig wird durch die Spritze getrieben, geformt, und der Marzipan wie oben gebacken.

## Piſtazien-Marzipan.

Piſtazien, 1 Pfund 8 Unzen.
Feiner gepülverter Zucker, 1 Pfund 8 Unzen.

Die Piſtazien werden in einem Mörſel mit Eiweiß zu einem feinen Teige zerſtoßen, und wenn der Zucker bis zum 3ten Grade gekocht iſt, mit demſelben vermengt, auf heiſſe Aſche geſetzt, und immer umgerührt, bis der Teig feſt genug iſt. Dann läßt man ihn auf dem mit Zucker beſtreuten Tiſch erkalten, gibt ihm verſchiedene Formen, bäckt und glaſirt ihn.

## Chocolade-Marzipan.

Süße Mandeln, 2 Pfund 8 Unzen.
Chocolade, 4 Unzen.
Zucker, 2 Pfund.

Die Mandeln werden geſchält und mit Eiweiß zu einem feinen Teige geſtoßen. Der Zucker wird abgeklärt, bis zum 3ten Grade gekocht, und damit vermengt. Wenn der Teig erkaltet iſt, ſo thut man die durch ein Haarſieb geſchlagene Chocolade nebſt ein oder zwei Eiweiß dazu, knetet alles unter einander, und zerſchneidet den Teig mit der Form, oder treibt ihn durch die Spritze, bäckt den Marzipan und glaſirt ihn.

## Pomeranzenblüthen-Marzipan.

Süße Mandeln, 2 Pfund.
Pomeranzenblüthenmarmelade, 6 Unzen.
Zucker, 1 Pfund 8 Unzen.

Die Mandeln werden wie gewöhnlich zu einem Teige geſtoßen, und mit dem Zucker und der Marmelade, bis zum gehörigen Grade eingerührt, dann läßt man die Miſchung erkalten, und macht Marzipan davon.

In Ermanglung der Pomeranzenblüthen, nimmt

man in Zucker gebackene Pomeranzenblüthen, und zerſtößt ſie im Mörſel mit den Mandeln.

Eben ſo bereitet man den Citronen- und Pomeranzen-Marzipan.

## Erdbeeren-Marzipan.

Süße Mandeln, 3 Pfund.
Erdbeeren, 1 Pfund.
Zucker, 2 Pfund 8 Unzen.

Die Mandeln werden zu Teig geſtoßen, und mit dem bis zum 3ten Grade gekochten Zucker vermiſcht. Die Erdbeeren werden durch ein Sieb gedrückt, und das Mark zu der Miſchung gethan, in heiſſe Aſche geſetzt und umgerührt, bis der Teig die gehörige Feſtigkeit erhalten. Dann läßt man ihn erkalten und macht Marzipan davon.

Eben ſo verfertigt man Marzipan von Himbeeren, Johannisbeeren, Kirſchen, Saurach u. ſ. w.

## Gefüllter Marzipan.

Man ſchneidet runde Stücke von einem gewöhnlichen Marzipanteig, der auf einem mit Zucker beſtreuten Tiſch ganz dünn gerollt wird.

Dann füllt man die Hälfte eines jeden Stücks mit Marmelade oder Gelée, von der Dicke eines Thalers, an, bedeckt ſie mit der andern Hälfte, ſchneidet dieſen Teig in lange dünne Stücke, ſetzt ſie auf Papier, und bäckt ſie im Ofen bei gelinder Wärme, endlich nimmt man ſie heraus, glaſirt ſie, und trocknet ſie im Trockenofen.

Der Marzipan wird glaſirt, indem man Eiweiß mit Zucker oder mit Marmelade ſchlägt.

## Gefüllte Méringues.

Sechs Eiweiß.
Geriebene Schaale von einer Citrone.
Pulveriſirter Zucker, 3 Unzen.

Das Eiweiß wird zu Schaum geſchlagen, der Zucker und die Citrone dazugethan, und alles umgerührt bis es flüſſig wird. Man legt einen Bogen Papier auf blecherne Tafeln, gießt einen Löffel voll Teig rund oder länglicht, von der Dicke einer Nuß darauf, in deren Mitte man einen leeren Raum läßt. Eben ſo gießt man die übrigen, einen halben Zoll weit auseinander, beſtreut ſie mit feinem Zucker, und ſetzt ſie bei gelinder Wärme in den Ofen. Wenn ſie gut aufgegangen und Farbe erhalten haben, ſo nimmt man ſie heraus, und ſteckt eine eingemachte Kirſche u. ſ. w. in die Mitte, und bedeckt die Méringue mit der andern Hälfte Teig.

## Piſtazien-Méringues.

Piſtazien, 4 Unzen.
Sechs Eiweiß.
Pulveriſirter Zucker, 3 Unzen.

Die Piſtazien werden geſchält und in dem Trockenofen getrocknet; einige Stunden nachher zerſtößt man ſie mit Eiweiß zu einem ſehr feinen Teige. Das Eiweiß wird zu Schaum geſchlagen. Der Zucker dazu gethan, und die Miſchung auf heiſſer Aſche unter beſtändigem Umrühren abgedämpft. Dann thut man die Piſtazien dazu, mengt alles gut untereinander, und bereitet die Méringues wie oben. Wenn ſie gut gebacken ſind, ſo werden ſie mit einem Meſſer von dem Papier abgelöſt und in dem Trockenofen getrocknet.

## §. 3.

### Macaronen.

Macaronen ſind Teige von Zucker und Mandeln, welche von dem Marzipan nur der Form nach verſchieden ſind.

### Gewöhnliche Macaronen.

Mandeln, 1 Pfund 8 Unzen.
Zerriebene Citronenſchaalen.
Zucker, 1 Pfund 8 Unzen.

Die Mandeln werden geſchält und im Trockenofen getrocknet; den folgenden Tag zerſtößt man ſie in einem Mörſel mit etwas Eiweiß zu einem zerreiblichen Teige, und thut alsdenn den Zucker, die Citrone und einige Eiweiß dazu, und mengt alles gut untereinander. Dann ſtreicht man den Teig auf einem langen flachen Spatel aus, und verfertigt Macaronen daraus, von der Größe einer Nuß. Sie werden mit demſelben Grade von Hitze wie die Biscuits gebacken, und eben ſo glaſirt.

### Portugieſiſche Macaronen.

Zwölf Eiweiß.
Süße Mandeln, 1 Pfund.
Kartoffelmehl, 5 Unzen.
Zucker, 1 Pfund 4 Unzen.

Wenn die Mandeln geſchält und geſtoßen ſind, ſo ſchlägt man das Eiweiß zu Schaum, und miſcht es nebſt dem Zucker und dem Kartoffelmehl unter den Teig, mengt alles gut untereinander, und gießt den Teig in Formen wie die Savoyiſchen Biscuits.

### Krachteig (Pâte croquante).

Mandeln, 1 Pfund.
Gepülverter Zucker, 1 Pfund 8 Unzen.

Die Mandeln werden geſchält, getrocknet, zu einem feinen Teige geſtoßen, und etwas Eiweiß und Pomeranzenblüthwaſſer dazu gethan. Dann läßt man den Teig in einem Becken bei gelindem Feuer verdämpfen, trägt den Zucker nach und nach hinein, und wenn alles gut gemengt iſt, ſo legt man den Teig auf eine Tafel, läßt ihn erkalten, zerſchneidet ihn in beliebige Formen, und bäckt die Macaronen im Ofen.

## Italiäniſcher Krachteig.

Mandeln, 1 Pfund.
Eine Citronſchaale.
Pomeranzenblühen, 2 Unzen.
Gepülverten Zucker, 1 Pfund 8 Unzen.

Wenn die Mandeln geſchält ſind, ſo werden ſie mit der Pomeranzenblüthe und der Citrone zerſtoßen, und von Zeit zu Zeit mit Eiweiß angefeuchtet. Der Zucker wird abgeklärt, bis zum 3ten Grade gekocht, und der Teig darunter gerührt, bis er ſich nicht mehr an das Becken anhängt. Dann thut man ihn in eine Schüſſel mit Zucker beſtreut, läßt ihn erkalten, und gibt ihm beliebige Formen, worauf er in dem Ofen gebacken wird.

## Geröſtete Mandeln.

Süße Mandeln, 1 Pfund.
Die zerriebene Schaale einer Citrone.
Waſſer, 5 Unzen.
Zucker, 1 Pfund.

Die Mandeln werden geſchält, und der Länge nach in mehrere Stücke zerſchnitten, und mit dem gepülverten Zucker und dem Waſſer aufs Feuer geſetzt. Wenn ſie anfangen zu krachen, ſo zieht man ſie vom Feuer, und rührt den Zucker um, der ſich pülvert, und von den Mandeln ablöſt. Dann ſetzt man das Becken

wieder über das mit Aſche bedeckte Feuer, thut die Citrone hinzu, und rührt die Mandeln beſtändig um, bis ſie eine braune Farbe annehmen. Dann beſtreut man den Boden einer Schüſſel mit ganz feinen Zuckerkörnern, gießt die Maſſe darauf, und beſtreut ſie oben auch mit dergleichen Körnern, läßt ſie erkalten, ſetzt ſie auf Papier in den Trockenofen, und bewahrt ſie zum Gebrauch.

## Geröſtete Pyramiden.

Süße Mandeln, 4 Unzen.
Haſelnüſſe, 4 Unzen.
Piſtazien, 4 Unzen.
Eingemachte Pomeranzen, 2 Unzen.
Eine zerriebene Citronſchaale.
Waſſer, 4 Unzen.
Zucker, 12 Unzen.

Die Mandeln werden ungeſchält in vier Stücke zerſchnitten, gewaſchen und getrocknet; dann ſchneidet man die Pomeranze ſehr dünn, und thut alles zuſammen in das Waſſer, worinn der Zucker aufgelöſt worden. Dieſe Miſchung kocht man bis die Mandeln ſpringen, worauf man das Becken vom Feuer nimmt, und den Zucker umrührt, endlich ſetzt man es wieder aufs Feuer, und rührt es um bis die Mandeln ſich färben.

Nun nimmt man eine blecherne Form, von der Figur eines umgeſtürzten Kegels, welche geöffnet und verſchloſſen werden kann, beſtreicht ſie leicht mit Olivenöl, und füllt ſie bis auf drei Viertel mit dem heiſſen Teige an. Dann ſteckt man ein Stück Holz mit Olivenöl beſtrichen, und von derſelben Form, in die Mitte des Teiges, ſo daß zwiſchen ihm und der Form nur ein Zoll Raum bleibt. Dies Holz wird beſtändig umgedreht, damit es ſich nicht an die Mandeln anhänge und einen leeren Raum laſſe. Zuletzt wird es

herausgezogen; die Maſſe läßt man in der Form erkalten, dann im Trockenofen trocknen, und bewahrt ſie vor der Feuchtigkeit in gut verſchloſſenen Büchſen.

## Weiß geröſtete Mandeln.

Süße Mandeln, 8 Unzen.
Piſtazien, 8 Unzen.
Feiner verzuckerter Zimmt, 4 Quentchen.
Kleine verzuckerte Körner (Nompareille),
4 Quentchen.
Zucker, 14 Unzen.

Die Mandeln und Piſtazien werden geſchält und in vier Stücke zerſchnitten; der Zucker abgeklärt und bis zum 3ten Grade gekocht, dann mit den Mandeln und Piſtazien vermengt, und unter beſtändigem Umrühren gekocht, bis ſie aufſpringen. Wenn ſie gehörig verzuckert ſind, ſo ſetzt man ſie auf heiſſe Aſche, trägt den Zimmt und die Nompareille nach und nach hinein, und rührt immer um, ſo daß die Mandeln nicht braun werden. Man kann die Maſſe in die obige Form gießen, oder in Ermanglung derſelben, thut man ſie in eine mit Olivenöl beſtrichene Schüſſel, ſchneidet ſie in Stücke und ſetzt ſie in den Trockenofen.

## Geröſtete Pomeranzenblüthen.

Gereinigte Pomeranzenblüthen, 8 Unzen.
Zucker, 1 Pfund.

Man kocht den Zucker bis zum 3ten Grade, wirft die Pomeranzenblüthe hinein, rührt es mit einem Spatel gut um, und wenn die Maſſe eine ſchöne Farbe erhalten, gießt man etwas Citronenſaft hinein. Dieſe Maſſe wird in einem Klumpen in eine mit Olivenöl beſtrichene Schüſſel gethan, und in den Trockenofen gebracht.

## Geröſtete Citronen.

Eingemachte Citronen, 10 Unzen.
Zucker, 8 Unzen.

Der Zucker wird bis zum 3ten Grade gekocht, und die Citronen klein geſchnitten hinein gethan, mit dem Spatel umgerührt, und wenn ſie ein wenig geröſtet ſind, mit Zucker beſtreut. Wenn ſie eine ſchöne Farbe erhalten, nimmt man ſie vom Feuer.

Man kann auch die Citronenſchnitte vorher in ſiedendem Waſſer einweichen, auch die Pomeranzen laſſen ſich auf beiderlei Art bereiten.

## Siamiſche Mandeln.

Die Mandeln werden in Waſſer geweicht, die Haut abgelöſt und braun geröſtet, wenn der Zucker bis zum 2ten Grade gekocht iſt, nimmt man ihn vom Feuer und rührt die Mandeln, außer dem Feuer darunter. Dann ſetzt man ſie in den Trockenofen.

Man kann auch die Mandeln einzeln in gepülvertem Zucker, oder Nompareille herumwälzen, und dann in den Trockenofen ſetzen.

## Geblaſene Mandeln.

Mandeln, 2 Pfund.
Zwei Eiweiß.
Gepülverter Zucker, 1 Pfund 8 Unzen.

Die Mandeln werden geſchält, in Eiweiß gelegt, die Miſchung gut untereinander geſchlagen, und der Zucker mit dem Spatel darunter gerührt. Wenn ſie gut glaſirt ſind, ſo legt man ſie auf weiſſes Papier, und ſetzt ſie bei gelinder Wärme in den Ofen.

## Verzuckerte Piſtazien.

Piſtazien, 1 Pfund.
Zucker, 1 Pfund.

Wenn der Zucker bis zum 3ten Grade gekocht iſt, wirft man die Piſtazien hinein, läßt ſie röſten, nimmt ſie vom Feuer, und rührt ſie um bis ſie gänzlich mit Zucker überzogen ſind. Dann ſchlägt man ein Eiweiß mit ein wenig Pomeranzenblüthenwaſſer, taucht die Piſtazien hinein, und rollt ſie in fein gepülvertem Zucker, bis ſie ganz damit bedeckt ſind. Dann werden ſie auf Papier gelegt, und auf blechernen Tafeln, bei mäßiger Wärme im Ofen gebacken, und wenn ſie eine ſchöne Farbe erhalten, in den Trockenofen gebracht.

## Schlafröcke.

Süße Mandeln, 4 Unzen.
Feiner gepülverter Zucker, 1 Pfund.

Die Mandeln werden geſchält und der Länge nach in kleine Scheiben zerſchnitten, auf Papier gelegt und in den Ofen geſetzt, bis ſie eine ſchöne Zimmtfarbe angenommen. Dann nimmt man ſie heraus. Der Zucker wird mit hinlänglichem Eiweiß aufgelöſt, zu einem Teige gemacht, die Mandeln darunter gemengt, und einige Tropfen gutes Pomeranzenblüthenwaſſer dazu gegoſſen.

Wenn dies geſchehen, ſo macht man kleine Kugeln von der Größe einer Nuß, von der Maſſe, ſetzt ſie auf Papier, weit genug von einander, daß ſie nicht an einander backen, wenn ſie ſich aufblähen, und bäckt ſie bei mäßigem Feuer in dem Ofen.

## Gimblettes.

Mehl, 1 Pfund 12 Unzen.
Sechs Eier.
Doppeltes Pomeranzenblüthenwaſſer, 4 Quentch.
Eine zerriebene Citronſchaale.
Zucker, 1 Pfund 8 Unzen.

Der Zucker wird in ſpaniſchem Weine, über dem Feuer aufgelöſt, dann nimmt man ihn vom Feuer und thut das Mehl, die Citronſchaale und das Pomeranzenblüthwaſſer dazu, ſchlägt die Eier hinein, und mengt alles zu einem weichen Teige, mit welchem man Ringe, verſchlungene Namen u. ſ. w. bildet. Dieſe läßt man nachher in Waſſer ſieden, und rührt ſie um, damit ſie aufſteigen. Wenn ſie auf die Oberfläche kommen, ſo fiſcht man ſie mit dem Schaumlöffel, und läßt ſie auf einer Serviette abtropfen. Dann bäckt man ſie im Ofen, bis ſie eine ſchöne rothe Farbe erhalten, nimmt ſie heraus, und glaſirt ſie.

## Tourons.

Haſelnüſſe, 4 Unzen.
Mandeln, 4 Unzen.
Vier Eiweiß.
Die grüne Schaale von einer Citrone, 1 Unze.
Zucker, 1 Pfund 8 Unzen.

Wenn die Mandeln und Haſelnüſſe geſchält ſind, ſchneidet man ſie in kleine Stücke, und trocknet ſie in dem Trockenofen. Die Eiweiß werden geſchlagen, der Zucker hinzugethan, und ein weicher Teig davon gemacht, den man hernach mit der Citrone, den Mandeln und Haſelnüſſen vermengt, kleine Kugeln daraus macht, und bäckt.

## Pomeranzenblüthenkugeln.

Pomeranzenblüthen, 1 Unze.
Zwei Eiweiß.
Gepülverten Königszucker, 3 Pfund.

Die Pomeranzenblüthen werden zerſtoßen, und mit dem durchgeſiebten Zucker vermiſcht, mit welchem die Eiweiß geſchlagen worden. Alles wird zu einem

weichen Teige gemacht, den man auf einem Bogen Papier rollt, in Stücke ſchneidet, und kleine Kugeln von der Größe einer Haſelnuß daraus macht, die man auf Papier bei ſehr gelinder Wärme im Ofen bäckt, bis ſie ſich etwas aufblähen, alsdenn nimmt man ſie heraus, bevor ſie ſich noch färben.

In Ermanglung der Pomeranzenblüthen, kann man einige Tropfen doppeltes Pomeranzenblüthenwaſſer nehmen.

### Geblaſene Roſenkugeln.

Man ſchlägt dieſelbe Menge Eiweiß mit eben ſo viel Zucker, und thut etwas doppeltes Roſenwaſſer, mit ſehr wenig gepülvertem Karmine dazu, um dem Teige die Farbe zu geben. Wenn dieſer feſt genug iſt, ſo macht man kleine Kugeln davon, und bäckt ſie wie oben.

Eben ſo werden die Safrankugeln bereitet.

### Geblaſene Veilchenkugeln.

Man ſchlägt drei friſche Eiweiß mit einer hinlänglichen Menge gepülverten Königszucker, macht einen Teig davon, und miſcht vier Quentchen gepülverte Veilchenwurz, und etwas Berliner Blau und Karmin darunter, um ihm eine violette Farbe zu geben. Der Teig wird in kleine Kügelchen zerſchnitten, und wie oben gebacken.

Will man eine blaue Farbe, ſo nimmt man blos Berliner Blau. Man kann überhaupt dieſen Kugeln allerlei Gerüche und Farben geben.

## §. 4.

### Waffeln.

Waffeln nennt man Teige, welche auf folgende Art gemacht werden:

Mehl, 14 Unzen.
Rahm, 6 Unzen.
Pomeranzenblüthenwaſſer, 4 Quentchen.
Pulveriſirter Zucker, 1 Pfund.

Das Mehl wird mit dem Rahm eingerührt, und wenn alle Brocken zergangen, trägt man den gepülverten Zucker hinein, rührt es immer um, und gießt noch mehr Rahm und Pomeranzenblüthenwaſſer dazu, bis die Miſchung beinahe Milchhell wird. Dann heitzt man das Waffeleiſen, und beſtreicht es auf beiden Seiten mit friſcher zerlaſſener Butter, gießt anderthalb Löffel voll der Miſchung in die Form, und drückt ſie zuſammen, ſetzt ſie über glühende Kohlen in den Ofen, und wenn die Waffel auf einer Seite gebacken iſt, wendet man die Form auf die andere.

Um zu wiſſen wie weit ſie gebacken iſt, öffnet man das Eiſen ein wenig, und wenn die Waffel eine gute Farbe hat, ſo löſt man ſie mit einem Meſſer ab, und rollt ſie ein wenig zuſammen. Dann dehnt man ſie noch ganz warm über eine hölzerne Walze aus, um ihr die Form zu geben, und bringt ſie eine nach der andern in den Ofen, um ſie vollends zu trocknen.

## Italiäniſche Waffeln.

Acht Eier.
Mehl, 1 Pfund.
Rahm, 6 Unzen.
Milch, 6 Unzen.
Pomeranzenblüthenwaſſer, 1 Unze.
Eine zerriebene Citronſchaale.
Gepülverter Zucker, 14 Unzen.

Das Weiße und Gelbe der Eier wird zuſammengeſchlagen, und dann Zucker, Mehl, Rahm, Milch, Citrone und Pomeranzenblüthenwaſſer darunter ge-

mengt, und eine Viertelſtunde ſtark umgerührt. Wenn das Waffeleiſen erwärmt iſt, ſo verfährt man wie oben. Dieſe Waffeln ſind viel delikater als die erſtern.

### Duten-Waffeln.

Mehl, 12 Unzen.
Drei Eidotter.
Friſche Butter, 3 Unzen.
Eine Pinte Waſſer.
Gepülverter Zucker, 12 Unzen.

Wenn die Butter zergangen, ſo trägt man die Eidotter, den Zucker und das Mehl hinein, gießt nach und nach die Pinte Waſſer zu, ſetzt die Miſchung auf gelindes Feuer, rührt es beſtändig um, und wenn ſie recht heiß iſt, zieht man ſie vom Feuer zurück. In allem übrigen verfährt man wie oben, und wenn die Waffeln noch warm ſind, dreht man ſie Dutenförmig.

---

## Zweites Kapitel.

### Konſerven und Zuckerkuchen.

Konſerven und Kuchen ſind eine Art trocknes Konfekt, welches mit Zucker und dem Mark oder dem Teige verſchiedener Pflanzen bereitet wird. Sie ſind beſtimmt die Eigenſchaften der darin enthaltenen Subſtanzen zu erhalten, wie es der Name Konſerve ſchon anzeigt, und dienen zur Zierde und zum angenehmen Genuß. Man bereitet auch Geſundheitskonſerven.

## Pomeranzenblüthenkonſerve.

Friſche gereinigte Pomeranzenblüthe, 8 Unzen.
Feiner Zucker, 2 Pfund.

Wenn der Zucker in hinlänglichem Waſſer aufgelöſt worden, ſo nimmt man den Schaum weg, wirft die Pomeranzenblüthen hinein und kocht ihn bis zum 5ten Grade, dann nimmt man ihn vom Feuer, und rührt ihn ſchnell mit einem Spatel um, und wenn die Miſchung anfängt ſich aufzublähen, ſo wird ſie in viereckichte papierne Formen gegoſſen.

## Kirſchkonſerve.

Kirſchen ohne Steine, 2 Pfund.
Rothe Johannisbeeren ohne Kerne, 4 Unzen.
Zucker, 3 Pfund.

Die Kirſchen und Johannisbeeren werden in einem ſilbernen Becken, auf gelindes Feuer geſetzt, und ungefähr bis auf ein halbes Pfund eingedickt. Zur nämlichen Zeit löſt man den Zucker auf, kocht ihn bis zum 5ten Grade, wirft die Früchte hinein, und rührt die Miſchung um, bis ſie anfängt ſich aufzublähen, worauf ſie in papierne Formen gegoſſen wird.

Dieſe Konſerve hat einen angenehmen ſäuerlichen Geſchmack.

## Johannisbeerenkonſerve.

Rothe Johannisbeeren ohne Kerne, 2 Pfund.
Zucker, 3 Pfund.

Die Johannisbeeren werden in einem ſilbernen Becken aufs Feuer geſetzt, um die darin enthaltene Feuchtigkeit abzudampfen. Dann drückt man das Mark durch ein Sieb, und trocknet es über dem Feuer aus, wobei man beſtändig umrührt, bis man den Boden des Beckens ſieht.

Dann löſt man den Zucker auf, kocht ihn bis zum 5ten Grade, gießt ihn auf die Johannisbeeren, und rührt ihn beſtändig um, damit ſie ſich nicht anhängen. Endlich nimmt man die Miſchung vom Feuer, rührt ſie um, bis ſie ſich aufbläht, und gießt ſie in Formen.

## Eppichkonſerve.

Grüne Eppichblätter, 1 Pfund 8 Unzen.
Sellerieſaamen gepülvert, 1 Unze.
Zucker, 3 Pfund.

Die Eppichblätter werden mit Waſſer einigemal aufgekocht, dann abgetropft, in einem Mörſel zerſtoßen und durch ein Sieb gedrückt. Den Zucker löſt man beſonders auf, kocht ihn bis zum 5ten Grade, und läßt ihn etwas erkalten, dann wirft man das Eppichmark und den Sellerieſaamen hinein, rührt es um, und wenn der Zucker anfängt zu ſchäumen, ſo wird die Miſchung in Formen gegoſſen. Man kann ihr auch mit dem Spatel verſchiedene Formen geben.

## Himbeerenkonſerve.

Himbeeren, 1 Pfund.
Kirſchen, 4 Unzen.
Zucker, 3 Pfund.

Die Früchte werden durch das Haarſieb gedrückt, und das Mark bei gelindem Feuer bis zur Hälfte abgedämpft. Dann gießt man den bis zum 5ten Grade gekochten Zucker hinein, rührt es um bis es ſchäumt, und gießt die Miſchung in Formen.

Man kann auch die Himbeeren im Ofen trocknen, zerſtoßen und durch das Sieb drücken.

## Ochſenzungenkonſerve.

Ochſenzungenblumen, 4 Unzen.
Zucker, 2 Pfund.

Der Zucker wird aufgelöſt, bis zum 5ten Grade gekocht, die Blüthen hineingeworfen und umgerührt, bis ſich der Zucker aufbläht, dann wird die Miſchung ausgegoſſen.

### Citronenblumenkonſerve.

Friſche reine Citronenblumen, 6 Unzen.
Zucker, 2 Pfund.

Der Zucker wird wie oben gekocht; wenn die Blumen hineingeworfen ſind, läßt man die Miſchung einmal aufwallen und verfährt wie oben.

### Citronenkonſerve.

Sechs abgeriebene Citronen.
Zucker, 2 Pfund.

Die Citronen werden mit Zucker abgerieben, und das Abgeriebene abgeſchabt. Der Zucker wird aufgelöſt und abgeſchäumt, und wenn er bis zum 5ten Grade gekocht iſt, mit dem Abgeſchabten vermiſcht und umgerührt, bis ſich die Miſchung aufbläht, dann in Formen gegoſſen.

Mit derſelben Menge Zucker und Früchten werden noch nachfolgende Konſerven bereitet:

Cedrakonſerve.
Limonenkonſerve.
Bergamotkonſerve.
Bittere Pomeranzenkonſerve.

### Citronenſaftkonſerve.

Sechs Citronen.
Zucker, 2 Pfund.

Die Citronen werden zerſchnitten, und der ausgepreßte Saft bei gelindem Feuer zur Hälfte eingedickt, dann der bis zum 5ten Grade gekochte Zucker hineingethan, und wie oben verfahren.

## Vier Früchtenkonſerve.

Johannisbeeren, 4 Unzen.
Kirſchen, 4 Unzen.
Himbeeren, 4 Unzen.
Erdbeeren, 4 Unzen.
Zucker, 3 Pfund.

Die Früchte werden durch ein feines Sieb gedrückt, und der Saft bei gelindem Feuer bis zur Hälfte eingedickt. Dann löſt man den Zucker auf, kocht ihn bis zum 5ten Grade, gießt den Saft hinein, und ſetzt die Miſchung wieder übers Feuer, bis ſie ſich aufbläht, dann wird ſie wie gewöhnlich in Formen gegoſſen.

## Veilchenkonſerve.

Gereinigte Märzveilchen, 4 Unzen.
Zucker, 2 Pfund.

Die Veilchen werden zerſtoßen, und wenn der Zucker bis zum 5ten Grade gekocht worden, zieht man ihn vom Feuer, thut das Veilchenmark hinein, rührt alles über dem Feuer um, und wenn ſich der Zucker anfängt aufzublähen, ſo gießt man die Miſchung in Formen.

## Chocoladekonſerve.

Chocolade, 4 Unzen.
Zucker, 2 Pfund.

Die Chocolade wird in ein wenig abgeklärtem Zucker aufgelöſt, bis ſie ganz flüſſig iſt, dann mit dem bis zum 5ten Grade gekochten Zucker vermengt, und im übrigen wie oben verfahren.

## Zimmtkonſerve.

Feiner pulveriſirter Ceylaniſcher Zimmt, 4 Quentch.
Zucker, 2 Pfund.

Der Zimmt wird in abgeklärtem Zucker oder in Eibiſchſyrup aufgelöſt. Dann mit dem bis zum 5ten Grade gekochten Zucker vermengt, die Miſchung ſtark umgerührt, und wenn ſie ſich bläht, in Formen gegoſſen.

## Ananaskonſerve.

Drei Ananas.
Zucker, 2 Pfund.

Die Ananas werden auf Zucker abgerieben, und das Abgeriebene als der feinſte Theil der Ananas mit einem Meſſer abgeſchabt. Dann ſchneidet man ſie entzwei, um den Saft auszudrücken, mit welchem man das Abgeſchabte auflöſt. Dann kocht man den Zucker bis zum 5ten Grade, gießt den Saft mit dem Abgeſchabten darunter, rührt die Miſchung gut um, und gießt ſie in Formen, wenn ſich der Zucker aufbläht.

## Piſtazienkonſerve.

Piſtazien, 6 Unzen.
Zucker, 2 Pfund.

Man gießt ſiedendes Waſſer über die Piſtazien, und wenn die Haut leicht abgeht, thut man ſie in ein Sieb, und gießt kaltes Waſſer darüber. Dann werden ſie geſchält, in kleine Stücke geſchnitten, und in den Zucker geworfen, wenn er bis zum 5ten Grade gekocht worden. Im übrigen verfährt man wie oben.

## Süße geröſtete Mandelnkonſerve.

Süße Mandeln, 6 Unzen.
Zucker, 2 Pfund.

Die Mandeln werden geſchält und in kleine Stücke zerſchnitten, dann auf Papier in den Ofen gebracht, und wenn ſie geröſtet ſind, herausgenommen und in den

bis zum 5ten Grade gekochten Zucker gethan; im übrigen wird wie oben verfahren.

Man kann dieſe Konſerve auch mit ungeröſteten Mandeln bereiten, nur werden ſie alsdenn nicht in den Ofen gebracht.

## Lindenblüthenkonſerve.

Lindenblüthen, 8 Unzen.
Zucker, 2 Pfund.

Die Blüthen werden in einer Phiole ins Sandbad geſetzt, acht Unzen Waſſer dazu gethan, und vier Stunden darinn gelaſſen; alsdenn nimmt man ſie heraus und preßt den Saft aus. Der Zucker wird bis zum 5ten Grade gekocht, das Dekokt hineingethan, und nachdem es zwei bis drei mal aufgewallt, wie oben verfahren.

## Kamillenkonſerve.

Kamillenblumen, 6 Unzen.
Zucker, 2 Pfund.

Die Blumen werden im Sandbade, mit acht Unzen Waſſer, ſechs Stunden lang digerirt, das Dekokt durch ein feines Tuch gedrückt, in den zum 5ten Grade gekochten Zucker gegoſſen, und in allem wie oben verfahren.

## Saurachkonſerve.

Saurach, 1 Pfund 8 Unzen.
Pulveriſirter Fenchelſaamen, 1 Unze.
Zucker, 2 Pfund.

Man thut den reifen Saurach mit dem Fenchelſaamen in ein Becken, mit etwas Waſſer, und kocht die Miſchung bis der Saurach aufſpringt. Dann drückt man den Saft durch ein Sieb wieder in das Becken, und gießt den bis zum 5ten Grade gekochten Zucker

dazu. Wenn die Miſchung einige Walle gethan, ſo nimmt man ſie vom Feuer, rührt ſie ſtark um, und gießt ſie in Formen.

## Bitterſüß Konſerve.

Bitterſüß (Solanum dulcamara), 4 Unzen.
Zucker, 2 Pfund.

Das Bitterſüß wird zerſtoßen, und mit einer Pinte Waſſer aufs Feuer geſetzt, und um ein Viertel eingekocht. Dann drückt man die Miſchung ſtark aus, und mengt ſie unter den bis zum 5ten Grade gekochten Zucker, ſetzt alles wieder ins Feuer, rührt es um und gießt die Konſerve in Formen.

## Schlüſſelblumenkonſerve.

Schlüſſelblumen, 6 Unzen.
Zucker, 2 Pfund.

Man thut die Schlüſſelblumen in ein Maaß Waſſer, kocht es zur Hälfte ein, und drückt das Dekokt durch ein Tuch. Dann thut man es zu dem bis zum 5ten Grade gekochten Zucker, läßt die Miſchung noch einigemal aufwallen, und verfährt im übrigen wie oben.

## Pomeranzenblüthenkuchen.

Friſche gereinigte Pomeranzenblüthen, 8 Unzen.
Feiner Zucker, 2 Pfund.

Man ſchlägt ein Eiweiß mit etwas fein geſiebtem Zucker, und macht es zu einem flüſſigen Teige, welcher zum Glaſiren und zum Aufſteigen des Zuckers gebraucht wird.

Dann löſt man den Zucker in einem Tiegel auf und ſchäumt ihn ab. Wenn er ein wenig aufgewallt hat, ſo wirft man die Pomeranzenblüthe hinein, und kocht ihn bis zum 5ten Grade. Dann zieht man ihn

vom Feuer, und gießt einen halben Löffel voll von obiger Glaſur hinein, und rührt es ſtark um, damit der Zucker anfängt zu ſteigen. Wenn er ſich wieder geſetzt hat, ſo macht man ihn abermals aufſteigen, und gießt die Miſchung in Papierformen, die mit Olivenól beſtrichen, und mit feinem Zucker beſtreut worden. Soll die Glaſur noch weiſſer werden, ſo thut man den Saft von einer halben Citrone dazu.

Will man den Kuchen eine gelbe Farbe geben, ſo thut man zwei Quentchen pulveriſirten Safran zu der Glaſur. Zum Roſenroth nimmt man ein wenig Karmin.

## Pomeranzenblüthenkuchen en Champignons.

Pomeranzenblüthen, 4 Unzen.
Feiner Zucker, 1 Pfund 4 Unzen.

Man verfährt in allem wie oben, und wenn der Zucker zum zweitenmal ſteigt, gießt man die Miſchung in die Champignonsform, welche mit Olivenól ausgeſtrichen worden. Eine Weile nachher ſtürzt man die Form auf ein weiſſes Tuch um, löſt die beiden Theile derſelben mit einem Meſſer von einander, und ſetzt den Kuchen auf eine Champignonsform, welche mit allerlei ausgeſchnittenen Figuren verziert wird.

Man kann dieſen Kuchen eine weiſſe, gelbe oder roſenrothe Farbe geben.

## Himbeerenkuchen.

Getrocknete Himbeeren, 8 Unzen.
Feiner Zucker, 1 Pfund 4 Unzen.

Die Himbeeren werden noch etwas unreif in dem Trockenofen getrocknet, und in dem Marmormórſel zerſtoßen.

Wenn der Zucker aufgelöſt, abgeſchäumt und bis zum 5ten Grade gekocht iſt, ſo trägt man das Himbeerenmark hinein, thut die Glaſur dazu, rührt ſtark um, und wenn die Miſchung einmal aufgewallt, wird ſie in papierne Formen gegoſſen.

Mit friſchen Himbeeren gelingt dieſe Arbeit nicht, denn ſie machen den Zucker fettig, und hindern ihn aufzuſteigen.

## Aniskuchen.

Gepülverter Anis, 2 Unzen.
Sternanis, 2 Unzen.
Zucker, 2 Pfund.

Man bereitet die Glaſur wie oben, und wenn der Zucker bis zum 5ten Grade gekocht iſt, thut man den Anis hinein, zieht ihn vom Feuer, gießt die Glaſur hinzu, rührt es um und gießt die Miſchung in papierne Formen.

## Angelikakuchen.

Gepülverter Angelikaſaamen, 4 Unzen.
Zucker, 2 Pfund.

Man verfährt in allem wie oben.

## Geblaſene Zuckerkuchen.

Man läßt Formen von Blech oder in Oel gehärtetem Gips machen, die ſich ſo wie die Champignonsformen, in zwei oder drei Stücke zerlegen laſſen. Man gibt ihnen die Form einer Pyramide, einer Vaſe, eines Triumphbogens u. ſ. w. und ſetzt ſie mit ſüßem Mandelöl ausgeſtrichen, auf einen feſtſtehenden Tiſch.

Dann nimmt man zwei Pfund bis zum 5ten Grade gekochten abgeklärten Zuckers, thut eine gute Handvoll friſcher oder in Zucker gebackener Pomeran-

zenblüthen, und ohngefähr vier Quentchen von obiger Glaſur dazu. Dieſe Miſchung wird wohl umgerührt, bis der Zucker ſteigt; wenn er ſich wieder geſetzt, wird die Miſchung in die Formen gegoſſen. Wenn dieſe letztern beinahe angefüllt ſind, ſo drückt man die Miſchung mit einem runden Bret zuſammen, damit alle Höhlungen der Formen gut ausgefüllt werden. Mitten in dem runden Bret iſt eine Zoll weite Oeffnung, um der Luft Ausgang zu laſſen, wodurch der Zucker verhindert wird ſich zu bläſern, und eine ſchöne Form annimmt.

Dieſen Kuchen kann man mit Karmin oder Safran, eine roſenrothe oder gelbe Farbe geben.

## §. 1.

### Liqueurkonſerven in Täfelchen.

Dieſe Konſerven welche vermöge ihrer Feſtigkeit wahre Täfelchen aus Zucker und Liqueur vorſtellen, werden in kleine blecherne Formen gegoſſen. Dieſe Formen ſind rund, ihre Höhe beträgt drei bis vier Linien, die Oefnung iſt eines Achtgroſchenſtücks groß, und läuft ſpitzig zu, ſo daß die Baſis nur ohngefähr die Größe eines Groſchens hat.

Ein Hauptgrundſatz bei Bereitung dieſer Täfelchen iſt, daß man den Teig nicht kochen läßt, weil ſonſt der geiſtige Theil des Liqueurs ſich verflüchtigen würde.

### Marasquinkonſerven in Täfelchen.

Man nimmt ſchönen Zucker, zerſtößt ihn, ſiebt ihn durch, und löſt ihn in einem Porzellangefäß mit Marasquingeiſt zu einem Teige auf. Dieſen thut man in einem Tiegel auf gelindes Feuer, und rührt ihn beſtändig um, damit der Teig nicht koche. Wenn er recht

flüſſig iſt, nimmt man ihn vom Feuer, und gießt ihn ſogleich in die blecherne Formen, läßt ihn darin kalt werden, nimmt dann die Täfelchen heraus, ſetzt ſie drei bis vier Stunden in den Trockenofen, und bewahrt ſie in Schachteln mit Papier.

Sollte der Marasquingeiſt zu ſtark ſcheinen, ſo kann man ihn mit einem Achtel deſtillirten Waſſers verdünnen. Auf dieſelbe Art bereitet man folgende Konſervetäfelchen.

Roſſolitäfelchen.
Herzſtärkende Täfelchen.
Scubactäfelchen.
Venusgeiſttäfelchen.
Zimmtgeiſttäfelchen.
Perſicogeiſttäfelchen.
Nelkengeiſttäfelchen.
Muskatgeiſttäfelchen.
Muskatnußgeiſttäfelchen.
Pfeffermünzengeiſttäfelchen.
Roſengeiſttäfelchen.
Pomeranzenblüthengeiſttäfelchen.
Jesmingeiſttäfelchen.

## §. 2.

### Harte Konſerven in Formen.

Dieſe werden hart genannt, weil ſie ſtärker gebacken werden als die obigen, das heißt, man läßt den Teig, der mit Zucker und einem aromatiſchen Geiſt bereitet wird, einmal aufwallen. Die Formen für dieſe Konſerven ſind dieſelben wie die vorigen.

Man kann auch dem Teige eine Farbe geben, in welchem Falle man die Vorſchriften befolgt, die im Artikel von den gefärbten Täfelchen gegeben worden.

### Harte Konſerven mit Roſenwaſſer.

Man pulveriſirt und ſiebt ſehr feinen Zucker, löſt ihn mit doppeltem Roſenwaſſer zu einem Teige auf, den man aufs Feuer ſetzt, und unter beſtändigem Umrühren einmal aufkochen läßt, bis er recht flüſſig wird. Dann nimmt man ihn vom Feuer und läßt ihn ruhen, bis der Zucker auf der Oberfläche etwas gerinnt, dann rührt man ihn einmal um, und gießt ihn in Formen. Wenn die Konſerven kalt geworden, werden ſie herausgenommen, und im Ofen getrocknet. Sind ſie ganz trocken, ſo werden ſie kandirt, wie in der Folge ſoll gezeigt werden.

Auf dieſelbe Art bereitet man die harten Konſerven mit

Pomeranzenblüthen.
Veilchen.
Zimmt.
Würznelken.
Roſen.

---

## Drittes Kapitel.

### Kompots.

**Kompots** ſind eine Art Konfekt, welches bald verbraucht werden muß; ſie halten ſich nicht lange, weil die Früchte die man dazu anwendet, nicht in dem gehörigen Grade gekocht werden, um ſich lange zu halten. Daher ſind die Kompots nur als halb eingemachte Früchte zu betrachten, die man in verſchiedenen Graden der Reifheit anwendet, und auch flüßig einmacht, indem man den darin enthaltenen

Syrup abtropfen läßt. In dieſem Falle ſetzt man ihnen etwas Citronenſaft und irgend einen Liqueur zu.

## Kompot von grünen Abrikoſen.

Die grünen Abrikoſen werden leicht zerſtoßen, und mit Waſſer aufs Feuer geſetzt, bis ſie weich gekocht ſind, ſo daß ſie dem Finger nachgeben. Alsdenn nimmt man ſie vom Feuer, wirft ein wenig Salz dazu, und wenn ſie beinahe kalt geworden, ſetzt man ſie wieder über gelindes Feuer, ohne ſie kochen zu laſſen. Wenn ſie wieder grün geworden, ſo verſtärkt man das Feuer, bis ſie vollkommen erweicht ſind, und man einen Nadelkopf leicht durchſtoßen kann. Dann thut man ſie in friſches Waſſer, und wenn ſie kalt geworden, läßt man ſie abtropfen.

Nun ſetzt man abgeklärten Zucker übers Feuer, und wenn er ſiedet, wirft man die Abrikoſen hinein, und läßt ſie gegen zwanzigmal aufwallen, dann nimmt man ſie vom Feuer und läßt ſie zwei Stunden ſtehen, damit ſie Zeit haben den Zucker einzuziehen. Nachher läßt man ſie noch zwölfmal aufwallen, ſchäumt ſie außer dem Feuer ab, läßt ſie kalt werden, abtropfen, und thut ſie in ein Kompotglas. Der abgeklärte Zucker wird wieder aufs Feuer geſetzt, und gekocht bis er Faden zieht, dann drückt man den Saft einer Pomeranze hinein, wirft einige Pomeranzenſchaalen dazu, läßt alles einmal aufwallen, und wenn es beinahe kalt geworden, filtrirt man es durch ein weiſſes Tuch in das Kompotglas.

Wenn die Zeit der Abrikoſen vorbei iſt, ſo bereitet man ſie flüſſig, läßt ſie abtropfen und thut ſie in ein Kompotglas. Dann nimmt man denſelben gekochten Zucker in welchem ſie waren, gießt ein wenig Waſſer dazu, läßt es einmal aufwallen, nimmt es vom Feuer und ſchäumt es ab. Nachher drückt man den

Saft einer Pomeranze hinein und wenn er kalt geworden, filtrirt man ihn durch ein Tuch in das Kompotglas.

### Grüne Mandelnkompots.

Die Bereitung iſt dieſelbe wie oben.

### Grüne Stachelbeerenkompots.

Die Stachelbeeren werden aufgeſchnitten, und die Kerne mit einer Feder herausgemacht, dann mit Waſſer gekocht, bis ſie aufſteigen, dann läßt man ſie kalt werden und bedeckt das Gefäß mit einer Serviette. Nachher werden ſie mit demſelben Waſſer auf gelindes Feuer geſetzt, ohne zu kochen. Wenn ſie wieder grün geworden, und weich ſind, ſo thut man ſie in friſches Waſſer.

Der abgeklärte Zucker wird bis zum erſten Grade gekocht, und wenn er ſiedet, wirft man die Stachelbeeren hinein, läßt ſie gegen zwanzigmal aufſieden und dann kalt werden, damit ſie den Zucker anziehen. Der Schaum wird mit einem Löffel leicht abgenommen, dann läßt man ſie noch fünf bis ſechs mal leicht aufſieden, ſchäumt ſie aufs neue ab, läßt ſie kalt werden, und thut ſie in ein Kompotglas. Der Zucker wird abermals gekocht, bis er Faden zieht, abgeſchäumt und in das Kompotglas gegoſſen.

### Kirſchkompot.

Man ſchneidet die Stiele der Kirſchen zur Hälfte ab, wäſcht ſie mit Waſſer, läßt ſie abtropfen, kocht den Zucker bis er Faden zieht und wenn er ſiedet, wirft man die Kirſchen hinein, läßt ſie einigemal aufwallen, und nimmt den Schaum leicht ab. Dann läßt man ſie erkalten, und thut ſie in ein Kompotglas.

## Himbeerenkompot.

Himbeeren, 6 Pfund.
Zucker, 3 Pfund.

Man nimmt ſchöne gereinigte Himbeeren, der Zucker wird abgeklärt und bis zum 3ten Grade gekocht, dann die Himbeeren hineingeworfen und umgerührt. Man läßt ſie eine Weile ſtehen, dann gelinde aufſieden, und wenn ſie kalt geworden, werden ſie in Kompotgläſer gethan.

## Rothe Johannisbeerenkompot.

Johannisbeeren, 6 Pfund.
Zucker, 3 Pfund.

Die Johannisbeeren werden in friſchem Waſſer abgewaſchen, und dann in einem Siebe abgetropft. Der abgeklärte Zucker wird bis zum 3ten Grade gekocht, und im übrigen wie oben verfahren.

## Abrikoſenkompot.

Man nimmt ſchöne gelbe und feſte Abrikoſen, ſchneidet ſie in der Mitte entzwei, ſchält ſie, und ſetzt ſie mit hinlänglichem Waſſer aufs Feuer, bis ſie aufſteigen; dann thut man ſie in friſches Waſſer, und läßt ſie abtropfen.

Der Zucker wird gekocht bis er Faden zieht und mit etwas Waſſer aufgeſotten, dann zieht man ihn zurück und wirft die Abrikoſen hinein. Das Feuer wird mit etwas Aſche bedeckt, die Miſchung ein wenig aufgekocht, dann läßt man ſie kalt werden, trocknet ſie ab, und thut ſie in ein Kompotglas. Der Zucker wird abermals bis zum Faden gekocht, abgeſchäumt und wenn er kalt geworden, in das Kompotglas gethan.

## Ganze Abrikoſenkompot.

Man reinigt die Abrikoſen von Steinen und

Stielen, ſchält ſie, ſticht ſie auf jeder Seite des Stiels mit einer Nadel, und ſetzt ſie mit hinlänglichem Waſſer aufs Feuer. Wenn das Waſſer anfängt zu ſieden, ſo nimmt man einige Abrikoſen heraus, und drückt ſie mit den Fingern. Findet man ſie weich genug, ſo thut man ſie in kaltes Waſſer, und läßt ſie hernach abtropfen.

Der abgeklärte Zucker wird bis zum Fadenziehen gekocht, etwas Waſſer hinzugethan, und wenn es kocht zieht man ihn vom Feuer, und thut die Abrikoſen hinein, kocht ſie einigemal gelinde auf und läßt ſie erkalten, abtropfen, und thut ſie in das Kompotglas. Der Zucker wird wieder bis zum Fadenziehen gekocht und über die Abrikoſen gegoſſen.

Will man Kompots mit ganz reifen Abrikoſen machen, ſo läßt man ſie einigemal bei gelindem Feuer in Zucker, der bis zum 1ten Grade gekocht iſt, aufwallen, ſticht ſie aber vorher mit einer Nadel, damit ſie den Zucker anziehen.

## Kompot von Reines Claudes.

Man nimmt nicht ganz reife Reines Claudes, ſchneidet den Stiel etwas ab, ſticht ſie mit der Nadel, thut ſie mit kaltem Waſſer übers Feuer, und wenn ſie anfangen zu ſieden, zieht man ſie zurück, läßt ſie eine Stunde ſtehen, und ſetzt ſie wieder auf gelindes Feuer, ohne ſie zu kochen. Dann thut man ein wenig Verjus, oder in deſſen Ermanglung eine Handvoll Salz hinein, bis ſie wieder grün werden. Nachher verſtärkt man das Feuer bis die Früchte aufſteigen und unter dem Finger weich werden. Dann legt man ſie in kaltes Waſſer.

Der abgeklärte Zucker wird bis zum 1ſten Grade gekocht, aufs Feuer geſetzt, und wenn er ſiedet wirft man die Reines Claudes hinein, läßt ſie einigemal

aufwallen, und kalt werden. Der Zucker wird wieder bis zum Fadenziehen gekocht, die Früchte einmal damit aufgekocht, herausgenommen, und wenn ſie kalt geworden, in ein Kompotglas gethan. Endlich läßt man den gekochten Zucker noch einmal aufſieden, kalt werden, und gießt ihn über die Reines Claudes. Will man den Saft einer Pomeranze hineindrücken, ſo läßt man ſie etwas länger kochen.

Die übrigen Pflaumenſorten werden auf dieſelbe Art eingemacht.

## Kompot von Bon-Chretien-Birnen.

Man wählt reife Bon-Chretien, ſchneidet ſie in zwei Hälften, ſetzt ſie mit hinlänglichem Waſſer übers Feuer, und kocht ſie ſtark, bis ſie weich werden. Dann werden ſie in kaltes Waſſer gelegt, geſchält und wieder in neues friſches Waſſer gelegt.

Den Zucker kocht man bis zum 1ſten Grade, und wenn er ſiedet, nimmt man ihn zurück, trägt die Birnen hinein, läßt ſie einigemal aufwallen, erkalten, und dann noch fünf bis ſechsmal aufwallen. Endlich zieht man ſie zurück, läßt ſie abtropfen, und wenn ſie kalt geworden, legt man ſie in das Kompotglas.

Der Zucker wird bis zum Fadenziehen gekocht, und etwas Citronenſaft hineingedrückt und dann kalt über die Birnen gegoſſen.

## Kompot von allerlei Birnſorten.

Birnen, 4 Pfund.
Zucker, 2 Pfund.

Man nimmt hiezu nicht ganz reife Blanquet, Rouſſelet und andere Birnen, und ſetzt ſie mit Waſſer übers Feuer, bis ſie unter dem Finger weich werden, dann nimmt man ſie zurück und gießt etwas friſches Waſſer darüber. Nun werden ſie zerſchnitten, geſchält,

und wieder mit Waſſer übers Feuer geſetzt, um ſie zu bleichen. Wenn man eine Stecknadel leicht durchſtoßen kann, zieht man ſie zurück und legt ſie in friſches Waſſer.

Der abgeklärte Zucker wird bis zum 1ſten Grade gekocht, die Birnen damit einigemal aufgekocht, und zurückgenommen, damit ſie den Zucker einziehen. Dann kocht man ſie noch einigemal auf, läßt ſie erkalten, abtropfen, und thut ſie in Kompotgläſer.

Der Zucker wird noch einigemal aufgekocht, der Saft einer Citrone oder Pomeranze hineingedrückt, und wenn er kalt geworden, auf die Kompots gegoſſen.

## Kompot von Winterbirnen.

Birnen, 4 Pfund.
Zucker, 1 Pfund.

Die Birnen werden in vier Stücke geſchnitten, mit hinlänglichem Waſſer aufs Feuer geſetzt, etwas Zimmt oder einige Würznelken hinzugethan, und in einem bedeckten Geſchirr langſam gekocht. Wenn ſie beinahe gar ſind, ſo gießt man ein Glas guten rothen Wein dazu, und rührt es um, damit ſie ſich nicht anhängen. Wenn ſie gekocht ſind, zieht man ſie zurück, und gießt den abgeklärten Zucker darüber.

## Reinettenkompot.

Acht Reinetten.
Eine Pinte Waſſer.
Zucker, 6 Unzen.

Die Aepfel werden in zwei Stücke geſchnitten, geſchält und das Herz herausgenommen, dann mit dem Waſſer und Zucker weich gekocht, worauf man ſie zurück nimmt, kalt werden läßt, und in das Kompotglas thut. Der Zucker wird bis zum Fadenziehen gekocht, und darüber gegoſſen.

## Anderes Aepfelkompot.

Acht Aepfel.
Zucker, 6 Unzen.

Die Reinetten werden wie oben präparirt, und in ein Becken gethan, ſo daß die Hälfte des Zuckers drüber, und die andere Hälfte drunter liegt. Der Deckel womit das Becken bedeckt iſt, wird mit Kohlen belegt. So kocht man die Kompot bis der Zucker rothbraun iſt, doch dürfen die Aepfel nicht anbrennen, alsdenn nimmt man ſie heraus, und ſervirt ſie ſo heiß als möglich.

## Aepfelkompot mit Abrikoſen gefüllt.

Zwölf Aepfel.
Zucker, 10 Unzen.

Hiezu nimmt man ſchöne, derbe Reinetten, durchſtößt ſie von oben bis unten mit einem Hohleiſen, und kratzt mit einem kleinen ſilbernen Löffel den größten Theil des Marks heraus, doch ſo, daß die Seitenwände noch Feſtigkeit genug behalten. Dann werden ſie geſchält, in friſches Waſſer gelegt, abgetropft, und mit Waſſer und Zucker in einem Becken aufs Feuer geſetzt, bis ſie weich genug ſind, alsdenn nimmt man ſie heraus, und legt ſie in ein Kompotglas.

Dann wird die Höhlung jedes Apfels mit Abrikoſenmarmelade ausgefüllt, und die Oefnung die man in der Mitte gemacht hat, mit fein geſchnittenen Citronſchaalen verſchloſſen. Der Zucker worinn ſie eingeweicht worden, wird bis zum Fadenziehen gekocht, und über die Aepfel gegoſſen. Man kann auch jede andere Marmelade zum Ausfüllen nehmen.

## Pfirſchkompot.

Man nimmt nicht ganz reife Pfirſchen, ganz

oder entzweigeſchnitten, und ſetzt ſie mit Waſſer übers Feuer, bis ſie weich werden, dann werden ſie zurück genommen und in kaltes Waſſer gelegt. Nachher werden ſie geſchält, und in Zucker, der bis zum 1ſten Grade gekocht worden, ein wenig aufgekocht, endlich läßt man ſie kalt werden, und thut ſie in das Kompotglas. Der Zucker wird nochmals aufgekocht, und drüber gegoſſen.

## Verjus-Kompot.

Verjus, 6 Pfund.
Zucker, 3 Pfund.

Die Verjus-Beeren werden geöffnet, die Kerne herausgenommen und in friſches Waſſer gelegt. Unterdeſſen macht man Waſſer ſiedend, wirft den Verjus hinein, und wenn er aufſteigt, nimmt man ihn vom Feuer und bedeckt ihn mit einem Tuche. Wenn er kalt geworden, ſetzt man ihn abermals auf gelindes Feuer ohne zu ſieden, und wenn er wieder grün geworden, thut man ihn in friſches Waſſer, läßt ihn kalt werden und abtropfen.

Der Zucker wird bis zum 1ſten Grade gekocht, der Verjus leicht damit aufgekocht, zurückgezogen, abgeſchäumt, und wenn er kalt geworden in Kompotgläſer gethan. Dann wird der Zucker noch einigemal aufgekocht, abgeſchäumt und drüber gegoſſen.

## Quittenkompot.

Zwölf Quitten.
Zucker, 10 Unzen.

Die Quitten werden in Viertel zerſchnitten, das Herz herausgenommen und mit Waſſer gekocht, bis man den Kopf einer Stecknadel leicht durchſtoßen kann, dann legt man ſie in kaltes Waſſer und läßt ſie abtropfen. Dann läßt man ſie mit Zucker vom 1ſten Grade

zweimal aufſieden, nimmt ſie zurück, tropft ſie ab, und thut ſie in Kompotgläſer. Der Zucker wird bis zum Fadenziehen gekocht, ein wenig Zimmt oder Würznelken hinzugethan, und auf die Quitten gegoſſen.

## Maronenkompot.

Die Maronen werden präparirt, wie bei dem Artikel der glaſirten Maronen gelehrt worden. Wenn ſie weiß geworden, thut man ſie in Zucker, der bis zum 1ſten Grade gekocht worden, und läßt alles, bei gelindem Feuer einigemal aufwallen, dann läßt man ſie kalt werden, abtropfen, und thut ſie in Kompotgläſer.

Der Zucker wird bis zum Fadenziehen gekocht, die Schaale und der Saft einer Pomeranze hinzugethan, durch ein Tuch geſeiht, und kalt über die Maronen gegoſſen.

## Pomeranzenkompot.

Man ſchält die Pomeranzen ganz rein, zerſchneidet ſie in Viertel, macht die Kerne heraus, und legt ſie in kaltes Waſſer. Dann werden ſie mit hinlänglichem Waſſer weiß gekocht, und wenn ſie weich ſind, zurückgenommen, und in friſches Waſſer gelegt.

Der Zucker wird zum 1ſten Grade gekocht, die Pomeranzen einigemal darinn aufgekocht, und dann läßt man ſie kalt werden. Nachher ſetzt man ſie zum zweitenmal übers Feuer, läßt ſie einigemal aufkochen, wieder kalt werden, und thut ſie in Kompotgläſer. Der Zucker wird bis zum Fadenziehen gekocht und drüber gegoſſen.

Die Citronenkompots werden auf dieſelbe Art bereitet, nur nimmt man wegen der Säure ein Becken von Silber oder Porzellan.

# Viertes Kapitel.

## Eingemachte Früchte.

### Allgemeine Anleitung zum Einmachen der Früchte.

Um die Früchte trocken oder flüſſig gut einzumachen, ſind folgende Regeln zu beobachten.

I. Man muß die Früchte gut auswählen, und den Zeitpunkt ihrer Reiſe kennen, welches oben angezeigt worden.

II. Muß man ſie bis zum gehörigen Grade erweichen, denn zu weich würden ſie in Marmelade zerfallen, und nicht weich genug, könnte man ſie nicht einmachen, weil der Zucker durch die zuſammengezogenen Poren nicht eindringen könnte.

III. Darf man die Früchte nicht in zu ſtark gekochten Zucker thun, weil dieſer ſie nicht genug durchdringt, und eine Gährung erfolgen würde.

Manche Konditor ſuchen dieſem Fehler abzuhelfen, indem ſie etwas Waſſer in den abgeklärten Zucker gießen; und durch nochmaliges Aufſieden, den ſchimmlichten Geſchmack vertreiben, und dem Zucker den nöthigen Grad der Kochung geben, allein die Früchte behalten dennoch ein mattes, hornartiges unangenehmes Anſehen. Dieſem allem vorzubeugen, zeigen wir die zum Einmachen jeder Frucht, nothwendige Zeit an.

Manche Früchte, die nicht viele ſchleimichte Theile haben, kandiren ſich zuweilen, und ohnerachtet dies kein großer Fehler iſt, ſo verhütet man ihn, wenn man mit dem abgeklärten Zucker etwas Apfelgelée vermengt.

In folgenden Vorſchriften konnte die verhältnißmäßige Menge Zucker nicht angegeben werden, weil die flüſſig eingemachten Früchte nur die ihnen nöthige Menge Zucker anziehen, und man ſie durch das bloße Aufbewahren in abgeklärtem Zucker erhalten kann.

## Flüſſig eingemachte grüne Abrikoſen.

Man nimmt Abrikoſen, deren Steine noch nicht ganz hart geworden, ſo daß man eine Stecknadel leicht durchſtoßen kann. Die äußere Wolle wird durch die Lauge, ſo bei der grünen Abrikoſenmarmelade beſchrieben worden, weggenommen, und ſie dann drei bis viermal mit friſchem Waſſer übergoſſen. Man ſetzt ſie übers Feuer und erweicht ſie, bis man den Kopf einer Stecknadel leicht durchſtoßen kann, dann werden ſie herausgenommen, in friſches Waſſer gelegt, und dann in einem Siebe abgetropft.

Der abgeklärte Zucker wird bis zum Fadenziehen gekocht, und Waſſer zugegoſſen, damit er den 1ſten Grad erhält. Wenn er ſiedet werden die Abrikoſen hineingeworfen, einigemal aufgekocht, abgeſchäumt, und in eine Schüſſel gelegt, wo ſie mit Zucker vom 1ſten Grade übergoſſen werden. Den folgenden Tag läßt man ſie auf einem Siebe abtropfen, gießt mehr abgeklärten Zucker in das Gefäß, und wenn er Faden zieht, werden die Früchte einmal damit aufgekocht, dann auf ein Sieb gelegt, der Zucker wieder aufs Feuer geſetzt, neuer zugegoſſen und die Früchte einmal damit aufgekocht. So fährt man fünf Tage lang fort, gießt immer mehr abgeklärten Zucker zu, ſo wie er von den Früchten eingeſogen wird, und kocht ihn jeden Tag um einen Grad ſtärker, bis er zuletzt den 2ten Grad erhalten hat. Dann werden die Früchte hineingelegt, gekocht, und ſo oft der Zucker ſteigen will, ſtark mit dem Schaumlöffel umge-

rührt und abgeſchäumt. Wenn die Abrikoſen einigemal gelinde aufgewallt, ſo werden ſie mit dem abgeklärten Zucker in eine Schüſſel gethan, und bis den andern Tag in den Trockenofen geſetzt; dann läßt man ſie abtropfen, und verwahrt ſie ganz trocken in Schachteln.

Mit eben dieſen eingemachten Früchten kann man auch Kompots bereiten, wenn man dem abgeklärten Zucker etwas Waſſer und den Saft einer Pomeranze zuſetzt, und ihn erwärmt, bevor man ihn über die Abrikoſen gießt.

## Grüne geſchälte Abrikoſen flüſſig eingemacht.

Man nimmt dieſelben Abrikoſen wie oben, ſchält ſie, und wirft ſie in friſches Waſſer; dann werden ſie mit Waſſer gekocht, und wenn ſie aufſteigen, zieht man ſie vom Feuer, und läßt ſie in ihrem Waſſer kalt werden. Dann ſetzt man ſie auf gelindes Feuer und läßt ſie wieder grün werden, verſtärkt nachher das Feuer, und wenn man eine Stecknadel leicht durchſtoßen kann, nimmt man ſie zurück, thut ſie in kaltes Waſſer, und verfährt beim Einmachen wie oben.

Bei dieſer Methode hat man die Lauge nicht nöthig um die Wolle abzuſondern, allein da das Schälen der Abrikoſen ſehr langſam geht, ſo iſt ſie wenig im Gebrauch.

## Eingemachte zerſchnittene Abrikoſen.

Man nimmt gelbe, nicht ganz reife Abrikoſen, die aber derb ſind, und deren Steine gut abgehen, ſchält ſie, wirft ſie in friſches Waſſer, und kocht ſie bis ſie aufſteigen; dann werden ſie in friſches Waſſer geworfen, und wenn ſie kalt ſind, abgetropft.

Der abgeklärte Zucker wird mit etwas Waſſer zum 1ſten Grade gekocht, und wenn er heiß iſt, thut man die Abrikoſen hinein, ſo daß ſie ganz damit bedeckt ſind, dann läßt man ſie ein wenig aufkochen, und thut ſie in eine Schüſſel.

Den folgenden Tag werden ſie aus dem Zucker genommen, und abgetropft. Man vermehrt die Doſis des Zuckers, kocht ihn bis er Faden zieht, thut die Abrikoſen hinein, kocht ſie gelinde auf, ſchäumt ſie ab, und thut ſie mit dem Zucker in eine Schüſſel. Den andern Tag werden ſie herausgenommen und abgetropft. Man vermehrt abermals die Menge des Zuckers, ſetzt ihn übers Feuer, und fährt ſo drei Tage lang fort, bis die Früchte von dem Zucker gehörig durchdrungen ſind.

Bei dem letztenmal wird der Zucker bis zum 2ten Grade gekocht, die Früchte hineingethan, einigemal unter beſtändigem Umrühren aufgekocht, zurückgenommen, abgeſchäumt, und in einer Schüſſel bei gutem Feuer in den Trockenofen geſetzt.

Will man ſie trocken einmachen, ſo läßt man ſie abtropfen, thut ſie auf Schieſertafeln und beſtreut ſie leicht mit Zucker. Den andern Tag werden ſie in Schachteln verwahrt.

Will man Kompot daraus machen, ſo läßt man ſie abtropfen, thut ſie in ein Kompotglas, gießt den abgeklärten Zucker heiß darauf, und thut ein wenig Waſſer und den Saft einer Pomeranze dazu.

## Eingemachte geſchälte Abrikoſen.

Schöne, derbe und etwas gelbe Abrikoſen werden entzwei geſchnitten, die Steine herausgenommen und geſchält. Dann ſticht man ſie unten und in der Mitte, mit einem ſpitzigen Meſſer, und legt ſie in kaltes Waſſer. Dann ſetzt man ſie aufs Feuer um ſie zu er-

weichen, und wenn ſie nach obiger Art eingemacht ſind, werden ſie einen Tag lang in den Trockenofen geſetzt, abgetropft, und in Schachteln verwahrt.

## Eingemachte ganze Abrikoſen.

Man nimmt gelbe, derbe Abrikoſen, ſchneidet ſie oben etwas auf, und ſtößt dann von unten den Stein heraus. Sie werden in friſches Waſſer gethan, und dann weiß gekocht. Wenn ſie anfangen zu ſieden, ſo zieht man ſie zurück, nimmt mit dem Schaumlöffel, die ſo weich ſind, heraus, läßt die übrigen ferner weich kochen, thut ſie dann alle in friſches Waſſer, läßt ſie kalt werden, und abtropfen.

Nun nimmt man ohngefähr ſechs Pfund abgeklärten Zucker, kocht ihn bis zum 1ſten Grade, und wenn er ſiedet, nimmt man ihn zurück, wirft die Abrikoſen hinein, läßt ſie einigemal aufkochen, und zieht ſie vom Feuer. Den andern Tag nimmt man ſie aus dem Zucker, kocht dieſen bis er Faden zieht, und gießt ihn ſiedend über die Früchte. Den dritten Tag wird er bis zum 2ten Grade gekocht, zurückgenommen, die Abrikoſen hineingethan, und einmal aufgekocht. Den folgenden Tag werden ſie abgetropft, auf Schiefertafeln gelegt und mit Zucker beſtreut. Man ſetzt ſie dann in den Trockenofen, wendet ſie um, beſtreut ſie ganz mit Zucker, und verwahrt ſie in Schachteln mit Papier dazwiſchen. Sie halten ſich ſehr lange.

## Ganze gefüllte Abrikoſen.

Man nimmt dieſelben Abrikoſen wie vorhin, macht die Steine heraus, bleicht ſie und macht ſie eben ſo ein. Wenn ſie abgetropft ſind, ſo öffnet man ſie an der Stelle wo der Einſchnitt gemacht worden, ſchiebt eine Mirabelle oder andere eingemachte Frucht

hinein, und verſchließt die Oeſnung mit einem Stückchen eingemachter Citrone.

Die Früchte ſo man hineinſteckt werden vorher von dem Stein gereinigt; auch füllt man die Abrikoſen mit Abrikoſenmarmelade, oder Äpfel- oder Johannisbeerengelée, in deren Mitte man eine geſchälte Mandel ſteckt.

## Verzuckerte Kirſchen.

Kirſchen, 6 Pfund.
Zucker, 4 Pfund.

Man reinigt die Kirſchen von den Stielen und Steinen, klärt den Zucker ab, und kocht ihn bis zum 2ten Grade, wirft die Kirſchen hinein, und läßt ſie einigemal aufkochen, nimmt ſie zurück, ſchäumt ſie ab, und thut ſie in eine glaſurte Schüſſel. Den andern Tag läßt man ſie abtropfen, wirft ſie in Zucker, der bis zum Fadenziehen gekocht worden, und läßt ſie fünf bis ſechs mal aufwallen. Dann thut man ſie mit dem Zucker in die Schüſſel, und ſetzt ſie eine Nacht in den Trockenofen. Den folgenden Tag werden ſie in einem Siebe abgetropft, auf Schieſertafeln mit Zucker beſtreut und in den Trockenofen geſetzt.

## Eine andere Art.

Kirſchen, 12 Pfund.
Zucker, 6 Pfund.

Die Kirſchen werden hellroth und nicht ganz reif genommen, Stiele und Kerne abgeſondert, und in ein glaſurtes Gefäß gelegt, ſo daß zuerſt eine Schicht Kirſchen, und dann eine Schicht gepülverter Zucker kömmt. So läßt man alles acht und vierzig Stunden lang ſtehen, damit die Kirſchen etwas gähren, und thut ſie nachher übers Feuer und läßt ſie drei- bis viermal aufkochen. Dann läßt man ſie in einem irdenen

Gefäß kalt werden, und den folgenden Tag auf Flechten abtropfen. Sie werden auf dieſe Art ſehr gut und feſt erhalten.

### Flüſſige Himbeerenkirſchen.

Kirſchen, 6 Pfund.
Zucker, 4 Pfund.

Man nimmt Kirſchen mit kurzen Stielen, welche ſo wie die Kerne abgeſondert werden. Der abgeklärte Zucker wird bis zum Fadenziehen gekocht, die Kirſchen hineingethan und einigemal aufgekocht, und von Zeit zu Zeit umgerührt, damit ſie den Zucker gut annehmen. Nachdem ſie einige zwanzigmal aufgewallt, thut man ſie in eine Schüſſel, nimmt ſie den andern Tag aus dem Zucker, kocht dieſen bis zum Fadenziehen, und läßt die Kirſchen noch einigemal damit aufwallen.

Dieſe Arbeit wird zwei Tage lang, jeden Tag zwei mal wiederholt, und man thut jedesmal etwas abgeklärten Zucker dazu, ſo wie die Kirſchen ihn einſaugen. Auch werden ſie jedesmal etwas ſtärker gekocht, ſo daß ſie beim vierten mal den 2ten Grad haben. Den andern Tag werden die Kirſchen mit dem Zucker in Töpfe gethan, die man nicht ganz damit anfüllt, damit man noch Johannisbeeren- und Himbeerengelée dazu thun kann, und wenn alles kalt geworden, bedeckt man die Töpfe mit weiſſem Papier.

### Dragées-Kirſchen.

Kirſchen, 6 Pfund.
Zucker, 4 Pfund.

Die Kirſchen werden von Kernen und Stielen gereinigt, mit dem bis zum 3ten Grade gekochten Zucker vermiſcht, und umgerührt, damit ſie recht davon durchdrungen werden. Wenn ſie einige zwanzig-

mal aufgekocht, ſo thut man alles in eine Schüſſel. Den andern Tag läßt man die Kirſchen abtropfen, wirft ſie wieder in den bis zum 2ten Grade gekochten Zucker, kocht ſie noch zwölf mal auf, gießt die Miſchung in eine Schüſſel und ſetzt ſie einen Tag in den Trockenofen.

Will man ſie nun zu Dragées vorbereiten, ſo ſetzt man die Schüſſel zwei Stunden lang in das Dampfbad, und läßt die Kirſchen einen Tag lang abtropfen, dann rollt man jede einzeln in der Hand, legt ſie auf Schiefertafeln und bringt ſie in den Trockenofen. Fünf bis ſechs Tage nachher legt man ſie in Dragéepulver oder fein gepülverten Zucker, und ſetzt ſie in den Trockenofen, bis man ſie weiter verarbeiten will, wie nachher ſoll gezeigt werden.

## Ueberzogene Kirſchen.

Kirſchen, 9 Pfund.
Zucker, 8 Pfund.

Sechs Pfund dieſer Kirſchen werden von Stielen und Kernen gereinigt, den übrigen aber ſchneidet man den Stiel nur halb ab. Sie werden ſämmtlich wie die verzuckerten Kirſchen eingemacht, und dann auf einer Flechte abgetropft. Dann nimmt man die mit den halben Stielen, drückt viere der andern ohne Kerne und ohne Stiele darüber, und rollt ſie zwiſchen den Fingern, damit ſie gut ankleben und rund werden. So legt man ſie mit dem Stiele nach oben auf Schiefertafeln, beſtreut ſie leicht mit feinem Zucker, und bringt ſie in den Trockenofen. Den folgenden Tag werden ſie umgewendet, nochmals mit Zucker beſtreut, und wenn ſie trocken ſind, in Schachteln verwahrt.

### Kirſchen-Bouquets.

Man wählt Kirſchen von gleicher Größe, und bindet jedesmal fünf bis ſechs in ein Bouquet zuſammen. Dann kocht man eben ſo ſchwer Zucker bis zum 3ten Grade, und läßt die Kirſchen etwa funfzehnmal damit aufwallen, nimmt ſie heraus, ſchäumt den Zucker ab, und ſetzt alles in einer Schüſſel in den Trockenofen. Den andern Tag läßt man ſie abtropfen und trocknen.

### Himbeeren in Töpfen.

Man nimmt ſchöne rothe, nicht ganz reife Himbeeren und reinigt ſie, thut ſie in eben ſo ſchwer bis zum 3ten Grade gekochten Zucker, läßt ſie zehn bis zwölfmal aufwallen, ſchäumt ſie ab, und gießt die Miſchung in eine Schüſſel. Den andern Tag werden ſie abgetropft und in Töpfe gethan. Nun gießt man ein Glas Kirſch- oder Himbeerenſaft in den Zucker, kocht ihn bis zum Fadenziehen, und gießt ihn über die Himbeeren, doch läßt man etwas Raum, damit man alles mit einer Lage Johannisbeerengelée bedecken kann. Wenn die Töpfe kalt geworden, ſo verſchließt man ſie mit weiſſem Papier, das in Brandwein getränkt worden, und ſchlägt ein doppeltes weiſſes Papier darüber.

### Getrocknete Himbeeren.

Man wählt dieſelben Himbeeren wie oben, und kocht dieſelbe Menge abgeklärten Zucker bis zum 3ten Grade, trägt die Himbeeren hinein, läßt ſie gelinde aufkochen, und gießt alles in eine Schüſſel. Den folgenden Tag werden ſie abgetropft, auf Schiefertafeln gelegt, und in den Trockenofen geſetzt.

### Eingemachte weiſſe Johannisbeeren.

Johannisbeeren, 6 Pfund.
Zucker, 6 Pfund.

Man nimmt ſchöne Trauben von großen und weiſſen Johannisbeeren, und macht die Kerne mit einer Feder heraus. Dann kocht man eben ſo viel abgeklärten Zucker bis zum 3ten Grade, nimmt ihn vom Feuer und trägt die Johannisbeeren hinein, rührt ſie mit dem Schaumlöffel leicht um, und kocht die Miſchung abermals leicht auf. Dann zieht man ſie zurück, ſchäumt ſie ab, und thut die Miſchung in Töpfe, die den andern Tag mit Papier verwahrt werden.

Man kann auch rothe Johannisbeeren dazu nehmen.

## Saurach-Bouquets.

Saurach, 6 Pfund.
Zucker, 5 Pfund 8 Unzen.

Man nimmt ſchönen, rothen und reifen Saurach, und bindet ihn mit einem Faden in Bouquets zuſammen. Der Zucker wird bis zum 3ten Grade gekocht, und der Saurach damit aufgewallt, bis er ganz zerſprungen iſt, dann nimmt man die Miſchung vom Feuer, ſchäumt ſie ab, und thut ſie in eine Schüſſel. Den andern Tag tropft man den Saurach ab, und breitet ihn auf Schiefertafeln aus, beſtreut ihn mit Zucker, und ſetzt ihn in den Trockenofen, dann wendet man ihn um, beſtreut ihn aufs neue, und wenn er trocken iſt, wird er Schichtweis, mit Papier dazwiſchen, in Schachteln verwahrt.

## Flüſſig eingemachter Saurach.

Man reinigt den Saurach von allen Kernen, nimmt eben ſo viel abgeklärten Zucker, kocht ihn bis zum 3ten Grade, und läßt den Saurach darinn aufſieden bis er aufſpringt, dann ſchäumt man die Miſchung ab, gießt ſie in eine Schüſſel, und den andern Tag in Töpfe.

## Weiße eingemachte Nüſſe.

Man wählt die größten grünen Nüſſe, deren Schaale noch nicht feſt iſt, ſchält ſie bis aufs Weiße, und wirft ſie in friſches Waſſer. Unterdeſſen macht man Waſſer ſiedend, und wirft die Nüſſe, nebſt einer Handvoll zerſtoßenen Alaun hinein, um ſie recht weiß zu erhalten, und wenn man eine Stecknadel leicht durchſtoßen kann, ſo werden ſie wieder in friſches Waſſer geworfen.

Der abgeklärte Zucker wird bis zum 1ſten Grade gekocht, und wenn er kalt geworden, auf die Nüſſe in eine Schüſſel gegoſſen. Dies wird drei Tage lang wiederholt, indem man die Nüſſe herausnimmt und den Zucker wieder aufs Feuer ſetzt; letzterer darf jedoch während dieſen dreien malen nicht ſieden, noch die Nüſſe aufs Feuer kommen, weil ſie ſonſt ſchwarz werden würden. So kocht man den Zucker fünf Tage lang vom 1ſten bis zum 2ten Grade, und immer für ſich allein, und gießt ihn nachher über die Nüſſe. Wenn er dieſe Grade erhalten hat, und kalt geworden, thut man jedesmal etwas abgeklärten Zucker dazu, weil die Nüſſe ihn einſaugen und vermindern, und bevor man ihn auf dieſelben gießt, wird er abgeſchäumt. Nach dem letztenmal ſetzt man die Miſchung zwölf Stunden lang in den Trockenofen, läßt dann die Nüſſe abtropfen, und thut ſie in Schachteln.

## Schwarze eingemachte Nüſſe.

Die grünen Nüſſe werden leicht und nicht ganz bis aufs Weiße geſchält, in friſches Waſſer geworfen, und dann mit anderm Waſſer aufs Feuer geſetzt. Wenn ſie weich geworden, legt man ſie wieder in friſches Waſſer, und macht ſie wie die vorigen ein; dann werden ſie abgetropft, auf Schiefertafeln mit Zucker beſtreut, und in dem Trockenofen getrocknet.

## Flüſſig eingemachte Reines Claudes.

Man nimmt ſchöne grüne, noch nicht reife Reines Claudes, deren Stein ſich gut ablöſt, ſchneidet das Ende ihres Stiels ab, und ſticht ſie an verſchiedenen Stellen, beſonders in der Gegend des Stiels. Dann ſetzt man ſie mit Waſſer übers Feuer, und wenn man den Finger nicht mehr in dem Waſſer leiden kann, nimmt man ſie heraus. Den andern Tag werden ſie mit demſelben Waſſer auf gelindes Feuer geſetzt, und eine Handvoll Salz, Spinat oder Verjus hineingeworfen, und zwei bis drei Stunden lang, unter zuweiligem Umrühren gefeuert, ohne jedoch das Waſſer kochen zu laſſen. Wenn ſie wieder grün geworden, verſtärkt man das Feuer, und ſobald ſie im Waſſer aufſteigen, werden ſie verſchiedenemal in friſches Waſſer gelegt, damit ſie recht kalt werden; dann läßt man ſie abtropfen.

Der Zucker wird bis zum Fadenziehen gekocht, und etwas Waſſer zugegoſſen, um ihm den 1ſten Grad zu geben; die Früchte werden hinein gelegt, und ſieben- bis achtmal damit aufgekocht, dann ſchäumt man die Miſchung ab, und thut ſie in eine Schüſſel. Während den vier folgenden Tagen kocht man den Zucker beſonders durch verſchiedene Grade. Bei den zwei letzten malen aber, thut man die Früchte hinein, kocht ſie damit auf, und wenn der Zucker den 2ten Grad erreicht hat, ſetzt man die Miſchung zwei Nächte in den Trockenofen, und läßt ſie zuletzt abtropfen.

## Eingemachte Mirabellen.

Die Mirabellen werden nicht ganz reif genommen, geſtochen und in friſches Waſſer geworfen, dann thut man ſie in ſiedendes, und wenn ſie aufſteigen, nimmt man ſie heraus und thut ſie wieder in friſches

Waſſer. Zu dem abgeklärten Zucker gießt man etwas Waſſer, und wenn er ſiedet, wirft man die Mirabellen hinein, kocht ſie einmal damit auf, ſchäumt ſie ab, und nimmt ſie vom Feuer. Den folgenden Tag werden ſie abgetropft, der Zucker zum Fadenziehen gekocht, die Mirabellen hineingethan, und einmal aufgekocht, dann vom Feuer genommen. Im übrigen verfährt man wie mit den Reines Claudes, läßt ſie abtropfen und thut ſie in Schachteln.

## Eingemachte Beurré-Birnen.

Man nimmt dieſe Birnen nicht ganz reif, wenn der Kern ſchwarz iſt, und thut ſie mit Waſſer übers Feuer, bis ſie weich werden. Dann nimmt man ſie zurück, kühlt ſie mit friſchem Waſſer ab, und ſchält ſie ſo dünn wie möglich, ſchneidet die Spitze des Stiels ab, ſticht ſie bis auf den Kern, und wirft ſie in friſches Waſſer. Nachher ſetzt man ſie mit Waſſer übers Feuer, und wirft, wenn ſie kochen, eine Handvoll Alaun hinein. Wenn die Nadel leicht durchſtößt, ſo kühlt man ſie in friſchem Waſſer ab, und läßt ſie abtropfen.

Der Zucker wird mit Waſſer bis zum 1ten Grade gebracht, und wenn er ſiedet, die Birnen einmal damit aufgekocht, abgeſchäumt und in eine Schüſſel gegoſſen. Den andern Tag läßt man die Birnen abtropfen, kocht den Zucker wieder bis zum 1ſten Grade, thut ein wenig abgeklärten Zucker dazu, gießt ihn wieder über die Birnen, und fährt ſo drei Tage lang fort, indem man jeden Tag den Grad der Kochung, bis zum 2ten Grade erhöht. Dann thut man die Birnen hinein, läßt ſie einmal aufkochen, ſchäumt ſie ab, und ſetzt alles in einer Schüſſel in den Trockenofen. Zwei Tage nachher läßt man die Birnen abtropfen, und thut ſie in Schachteln.

Da ſich die Birnen gerne kandiren, ſo kann man bei der letzten Kochung ein wenig Apfelgelée in den gekochten Zucker thun, und beides zuſammen kochen laſſen. Doch geſchieht dies nur bei den flüſſig eingemachten Birnen.

## Eingemachte Rouſſeletbirnen.

Dieſe Bereitung iſt vollkommen dieſelbe wie die der Beurrébirnen, die Rouſſeletbirne wird nie ſo weiß wie die Beurré, weil ſie in dem gekochten Zucker roth wird.

## Eingemachte Bergamotbirnen.

Dieſe Herbſtbirne wird auf dieſelbe Art eingemacht, wie die obigen.

## Eingemachte grüne Pfirſchen.

Man nimmt kleine grüne Pfirſchen, deren Stein noch nicht hart iſt, und die man mit der Spitze einer Stecknadel leicht durchſtechen kann. Die Wolle wird durch die gewöhnliche Lauge weggenommen, dann werden ſie weich gekocht, und in friſches Waſſer gelegt. Der Zucker wird bis zum 1ſten Grade gekocht, und die Pfirſchen zwei- bis dreimal damit aufgewallt. Dann nimmt man ſie heraus, tropft ſie ab, und verfährt im übrigen wie bei den grünen Abrikoſen.

## Flüſſig eingemachte Pfirſchen.

Die Pfirſchen werden ſchön groß, feſt und noch etwas unreif genommen, mit einer ſtarken Nadel geſtochen, und in friſches Waſſer gelegt. Dann kocht man ſie weich, und wirft ſie abermals in friſches Waſſer.

Der abgeklärte Zucker wird zum 1ſten Grade gekocht, und wenn er anfangen will zu ſieden, auf

die Pfirſchen gegoſſen. Den andern Tag nimmt man ſie heraus, kocht den Zucker bis zum Fadenziehen und gießt ihn aufs neue über die Pfirſchen. Den dritten Tag verfährt man eben ſo; den vierten wird der Zucker bis zum 2ten Grade gekocht, die Pfirſchen hinein gethan, und damit aufgekocht. Den folgenden Tag wird der Zucker um einen Grad ſtärker gekocht, mit den Pfirſchen drei bis viermal aufgekocht, und zwei Tage in dem Trockenofen gelaſſen. So wie die Pfirſchen den Zucker einſaugen, ſetzt man etwas abgeklärten Zucker zu, und ſchäumt ſie jedesmal ab, ſo oft ſie aus dem Feuer kommen.

Man kann auch die Pfirſchen, wie die Abrikoſen ſchälen und glaſiren.

## Eingemachte zerſchnittene Pfirſchen.

Man wählt die Pfirſchen wie oben, ſchneidet ſie in vier Stücke, ſchält ſie, thut ſie in kaltes Waſſer und kocht ſie bis man den Kopf einer Stecknadel leicht durchſtoßen kann, dann werden ſie wieder in friſches Waſſer gelegt.

Man trägt ſie in Zucker, der bis zum 1ſten Grade gekocht worden, und verfährt in allem übrigen wie oben.

Man kann ſie auch glaſiren.

Zu dem Ende läßt man den Zucker davon abtropfen, und legt ſie ſchnell in lauwarmes Waſſer; um ſie von dem noch anklebenden Zucker zu reinigen, ſonſt würde die Glaſur nicht faſſen. Man kocht eine hinlängliche Menge abgeklärten Zucker bis zum 3ten Grade, trägt die Früchte hinein, und zieht das Becken von dem Feuer. Wenn der Zucker eine Weile geſtanden, kocht man ihn weiß, indem man die innern Seiten des Beckens mit einer Gabel reibt. Wenn er weiß wird, und ſich an dem innern Rande

des Beckens ſigirt, ſo fährt man mit der Gabel in der Mitte herum, nimmt ſogleich die Früchte mit einem Löffel heraus, und legt ſie auf Flechten, ſie trocknen ſchnell, und ſind alsdenn vollkommen glaſirt.

Auf dieſelbe Art werden die rothen Pfirſchen (Pavies) eingemacht.

## Flüſſig eingemachte Feigen.

Man nimmt ſchöne, grüne, etwas unreife Feigen, ſticht ſie, wirft ſie in friſches Waſſer, und verfährt wie mit den Pflaumen um ſie weiß und wieder grün zu ſieden. Dann verſtärkt man das Feuer, und kocht ſie bis ein Stecknadelkopf leicht durchgeſtoßen werden kann, wirft ſie wieder in friſches Waſſer und läßt ſie abtropfen.

Dann nimmt man abgeklärten Zucker und löſt ihn mit Waſſer zum 1ſten Grade auf, und wenn er kocht, gießt man ihn auf die Feigen. Dies wiederholt man drei Tage, und kocht den Zucker immer um einen Grad ſtärker. Bei den zwei letzten malen, und wenn er den 2ten Grad hat, thut man die Feigen hinein, und läßt ſie gelinde damit aufwallen. Die Miſchung wird ſodann zwei Tage lang in den Trockenofen geſetzt, und dann die Feigen abgetropft, und entweder in Büchſen gethan, oder glaſirt oder kandirt.

## Eingemachte Angelikawurzel.

Man nimmt zarte Angelikaſtengel, ſchneidet ſie der Länge nach durch, ſetzt ſie mit Waſſer übers Feuer, läßt ſie beinahe aufſieden, dann nimmt man ſie zurück und läßt ſie eine Stunde lang einweichen, ſo daß man die Faſern mit einem Meſſer ablöſen, und die obere Haut wegnehmen kann. Man thut ſie erſt in friſches Waſſer, und kocht ſie dann ſtark

bis ſie weich werden, und der Kopf einer Stecknadel leicht durchgeht. Nun nimmt man das Dekokt zurück, wirft eine Handvoll Salz oder Verjus hinein, läßt die Stengel in dem Waſſer kalt werden, legt ſie dann in friſches Waſſer und läßt ſie abtropfen.

Der Zucker wird bis zum 1ten Grade gekocht, und die Angelika einigemal damit aufgekocht, und zurückgenommen. Den andern Tag gießt man den Zucker davon ab, kocht ihn bis zum Fadenziehen, und läßt die Angelika einigemal damit aufkochen. So fährt man zwei Tage fort, und thut jedesmal ein wenig abgeklärten Zucker dazu. Zuletzt kocht man den Zucker wieder zum 1ſten Grade, kocht die Angelika einmal damit auf und läßt ſie einen Tag lang in dem Zucker, dann wird ſie abgetropft und auf Schiefer in den Trockenofen geſetzt. Den folgenden Morgen wendet man ſie um, und wenn ſie ganz trocken iſt, wird ſie in Schachteln verwahrt.

Man kann ſie auch glaſiren.

## Gefüllte Angelika.

Man nimmt Angelika-Stengel von verſchiedener Dicke, präparirt ſie wie oben, ſchiebt ſie in einander hinein, kocht ſie weich und verfährt im übrigen wie oben.

## Eingemachte Maronen.

Hiezu nimmt man die ſchönſten Maronen, ſchält die obere Haut ab, und ſetzt zwei Becken mit Waſſer übers Feuer. Wenn das Waſſer des erſtern ſiedet, ſo läßt man die Maronen einigemal damit aufwallen, und wirft ſie dann in das Waſſer des zweiten Beckens, und köcht ſie bis der Kopf einer Stecknadel leicht durchgeht. Dann nimmt man die Maronen einzeln heraus, wäſcht die Haut gut ab, und legt ſie

in ein Becken mit lauwarmem Waſſer, worein man den Saft einer Citrone gedrückt hat; endlich läßt man ſie abtropfen, und ſpült ſie mit friſchem Waſſer ab.

Nun werden ſie einigemal in Zucker vom 1ſten Grade aufgekocht, und den andern Tag in den Trockenofen geſetzt. Der Zucker wird wieder bis zum Fadenziehen gekocht, die Maronen damit aufgeſotten, und abgeſchäumt. Den dritten Tag tropft man ſie ab, und kocht den Zucker bis zum 1ten Grade, läßt die Maronen noch einmal damit aufwallen, in dem Zucker kalt werden, und wenn ſie abgetropft, werden ſie auf folgende Art glaſirt.

Man wirft ſie in abgeklärten bis zum 3ten Grade gekochten Zucker, und ſiedet ihn weiß, indem man mit einer Gabel an den innern Rändern des Beckens herumfährt, dann nimmt man die Maronen ſo ſchnell als möglich mit dem Schaumlöffel heraus, legt ſie auf Flechten, wo ſie ſchnell trocknen und eine ſchöne Glaſur erhalten.

Mit dem übrigbleibenden Zucker kann man andere Früchte einmachen.

## Flüſſig eingemachter Verjus.

Verjus, 6 Pfund.
Zucker, 6 Pfund.

Die Kerne werden herausgemacht, und der Verjus drei bis vier mal mit Waſſer aufgekocht; dann ſetzt man das Becken auf heiße Aſche und bedeckt es. Wenn der Verjus wieder grün geworden, wird er abgetropft. Der Zucker wird bis zum 3ten Grade gekocht, der Verjus zehn bis zwölf mal damit aufgeſotten, und die Miſchung in eine Schüſſel gegoſſen. Den andern Tag ſondert man den Verjus von dem Zucker, läßt ihn abtropfen, und thut ihn in Töpfe.

Dann kocht man den Zucker bis zum Fadenziehen, gießt ihn kalt über den Verjus, und verſchließt die Töpfe.

## Trocken eingemachter Verjus.

Der Verjus wird wie oben präparirt, der Zucker bis zum 2ten Grade gekocht, und der Verjus einigemal darinn aufgeſotten, und den andern Tag abgetropft. Dann kocht man den Zucker einen Grad ſtärker, läßt den Verjus gelinde damit aufſieden, und ſchäumt ihn ab. Den andern Tag läßt man ihn abtropfen, ſetzt ihn auf Schiefer in den Trockenofen, und beſtreut ihn mit Zucker.

## Flüſſig eingemachte Muskattrauben.

Muskat, 4 Pfund.
Zucker, 4 Pfund.

Man nimmt reife, noch grüne Muskatbeeren, macht die Kerne heraus, ſchält ſie und ſetzt ſie, zugedeckt, ein bis zwei Stunden lang mit Waſſer über ein gelindes Feuer. Wenn der abgeklärte Zucker bis zum 3ten Grade gekocht iſt, ſo wird der Muskat etwa funfzehnmal damit aufgekocht, die Miſchung in eine Schüſſel gegoſſen, und den andern Tag abgetropft und in Töpfe gethan.

Den Zucker kocht man wieder bis zum Fadenziehen, gießt ihn kalt über den Muskat und verſchließt die Töpfe.

## Trocken eingemachter Muskat.

Man nimmt feſten, unreifen Muskat, und kocht ihn zehn bis zwölf mal gelinde mit gleichen Theilen abgeklärten und zum 3ten Grade gekochten Zuckers. Dann wird er abgeſchäumt und die Miſchung in eine Schüſſel gethan. Den andern Tag läßt man ihn

abtropfen, legt ihn auf Schiefern mit Zucker beſtreut, und ſetzt ihn drei Tage in den Trockenofen, wobei man ihn von Zeit zu Zeit umwendet.

## Flüſſig eingemachte Quitten.

Die Quitten werden ſehr reif und gelb genommen, mit einer ſtarken Nadel geſtochen, und in friſches Waſſer gelegt. Dann kocht man ſie mit Waſſer weich und thut ſie wieder in friſches Waſſer, ſchneidet ſie in vier Schnitten, ſchält ſie, macht das Herz heraus, und legt ſie immer von Zeit zu Zeit in friſches Waſſer. Endlich kocht man ſie bis eine Stecknadel leicht durchgeht, nimmt ſie vom Feuer, thut ſie zwei Stunden in friſches Waſſer und läßt ſie abtropfen.

Der Zucker wird bis zum Fadenziehen gekocht, und mit Waſſer zum 1ſten Grade verdünnt, einmal aufgekocht, zurückgenommen, abgeſchäumt, und über die Quitten gegoſſen. Den andern Tag läßt man letztere abtropfen, kocht den Zucker wieder bis zum Fadenziehen, und läßt die Quitten einige Zeit darin aufkochen. Die beiden folgenden Tage wird der Zucker noch zwei Grade ſtärker gekocht, und über die Früchte gegoſſen. Dieſe läßt man alsdenn zweimal darin aufkochen, indem man den Zucker bis zum 2ten Grade treibt. Zuletzt ſetzt man die Miſchung einen Tag lang in den Trockenofen, und gießt ſie in Töpfe.

Will man der Miſchung eine ſchöne Roſenfarbe geben, ſo löſt man ein wenig Karmin oder Kochenille in Waſſer auf, und kocht es mit etwas Alaun und Cremor Tartari. Dann filtrirt man alles durch ein Tuch, und vermengt es mit dem abgeklärten Zucker, den man über die Quitten gießt.

Man kann auch dieſe Quitten glaſiren.

## Flüſſig eingemachte Pomeranzenblüthen.

Pomeranzenblüthen, 3 Pfund.
Zucker, 2 Pfund 8 Unzen.

Man pflückt die ſchönſten Pomeranzenblüthen, vor der großen Hitze des Tages, wirft ſie in ſiedend Waſſer, und nimmt ſie heraus, wenn ſie anfängt weich zu werden, um ſie in ein anderes Becken mit ſiedendem Waſſer zu werfen, in welches man den Saft einer Citrone gedrückt hat. Wenn ſie ſich zwiſchen den Fingern leicht zerdrücken läßt, ſo legt man ſie in friſches Waſſer; thut den Saft einer Citrone hinzu, und läßt ſie zwei Stunden nachher abtropfen.

Der feinſte Zucker wird abgeklärt, zum 1ſten Grade gekocht, und wenn er lauwarm geworden, die Blüthen hineingeworfen. Den andern Morgen gießt man ihn ab, kocht ihn einigemal auf, und gießt ihn lauwarm über die Blüthen. So fährt man zwei Tage nachher fort, kocht dann den Zucker zum dicken Faden, und wenn er noch lauwarm iſt, mengt man die Blüthen darunter, ohne ſie übers Feuer zu bringen. Den folgenden Tag werden ſie abgetropft, auf Siebe gelegt, mit Zucker beſtreut, und in den Trockenofen gebracht. Drei Tage nachher wendet man ſie um, und verwahrt ſie in Schachteln.

## Eingemachte Pomeranzenknoſpen.

Man nimmt große und noch derbe Pomeranzenknoſpen, und macht am Stiele und in der Mitte einen kleinen Einſchnitt, dann werden ſie in ein weiſſes Tuch etwas feſt gebunden, damit ſie ſich während der Arbeit nicht öffnen. So zuſammengebunden wirft man ſie in ſiedendes Waſſer, worein man den Saft einer Citrone gedrückt hat, und dann wirft man noch eine Handvoll Pomeranzenknoſpen frei hinzu, um an dieſen

zu erkennen, wenn die andern mürbe werden. Wenn ſie ſich unter dem Finger drücken laſſen, ſo nimmt man ſie aus dem Tuche, wirft ſie in friſches Waſſer, und erneuert dies drei mal, um ſie recht abzukühlen; dann werden ſie herausgenommen, und wie die Pomeranzen mit Zucker eingemacht.

## Geſchälte flüſſig eingemachte portugieſiſche Pomeranzen.

Man nimmt ſchöne Pomeranzen mit dicken Schaalen, ſchält ſie und legt ſie in friſches Waſſer, dann in heiſſes bis man eine Stecknadel leicht durchſtoßen kann; dann werden ſie wieder in friſches Waſſer gethan.

Den Zucker kocht man bis zum 1ſten Grade, läßt die Pomeranzen einigemal damit aufwallen, ſchäumt ſie ab, und gießt alles in eine Schüſſel. Den andern Tag läßt man ſie abtropfen, kocht den Zucker noch einigemal auf, und gießt ihn über die Früchte. Den dritten Tag wird der Zucker, nachdem man noch etwas abgeklärten dazugethan, bis zum Fadenziehen gekocht, die Früchte hineingethan, und einmal gelinde aufgekocht. Man wiederholt dies die beiden folgenden Tage; beim letztenmal kocht man den Zucker bis zum 2ten Grade, kocht die Früchte einmal damit auf, und thut ſie in Töpfe. Man kann ſie auch glaſiren.

## Zerſchnittene Pomeranzen flüſſig eingemacht.

Dieſelbe Art Pomeranzen wie oben, werden in vier Stücke geſchnitten, doch ſo daß ſie noch zuſammenhängen, dann verfährt man wie oben, und wenn ſie gut eingemacht ſind, nimmt man die Stücke auseinander, um Kompots daraus zu machen, oder ſie in Schachteln aufzuheben.

## Geſchälte glaſirte Pomeranzen.

Eben dieſelben Pomeranzen werden um den Stiel herum geſchält, und mit der Form eine Oeffnung hineingemacht, damit man ſie ausleeren kann, wenn ſie gekocht ſind. Dann werden ſie in friſches Waſſer gelegt, und nachher in ſiedendem gekocht, bis der Kopf einer Stecknadel leicht durchgeht, nunmehr wieder in friſches Waſſer gelegt, das Innere mit einem Löffel herausgenommen, und ſie ſauber abgewaſchen.

Man klärt alsdenn ſchönen Zucker ab, kocht ihn bis zum Fadenziehen, und gießt ein wenig Waſſer dazu, damit er den 1ſten Grad erhält, und läßt die Pomeranzen einigemal darinn aufkochen. Den andern Tag läßt man ſie abtropfen, und nachdem der Zucker beſonders bis zum Fadenziehen gekocht worden, gießt man ihn darüber, und wiederholt dies zwei Tage lang, indem man immer etwas abgeklärten Zucker zugießt. Endlich kocht man ihn bis zum 2ten Grade, läßt die Früchte einmal gelinde damit aufwallen, ſchäumt ſie ab, und gießt ſie in Schüſſeln.

Eben ſo werden die Pomeranzenſchnitte, ſo wie auch die Apfelſinen und bittern Pomeranzen eingemacht.

Die abgeſchälten Pomeranzenſchaalen werden zuſammengebunden und mit den Pomeranzen dreimal gekocht und eingemacht. Dann läßt man ſie abtropfen, und bringt ſie in den Trockenofen, wo man ſie von Zeit zu Zeit umwendet, damit ſie nicht zuſammenkleben. Wenn ſie trocken ſind, werden ſie in Schachteln gethan, oder zu Dragées gebraucht.

## Flüſſig eingemachte Apfelſinen.

Man nimmt grüne Apfelſinen von der Größe einer Nuß, und kocht ſie mit Waſſer bis man den

Kopf einer Stecknadel leicht durchſtoßen kann, dann werden ſie vier Tage lang in friſches Waſſer gelegt, und das Waſſer jeden Tag dreimal erneuert, damit ſie ihre Bitterkeit verlieren.

Der abgeklärte Zucker wird bis zum 1ſten Grade gekocht, und während dem Kochen wirft man die Pomeranzen hinein, läßt ſie einmal gelinde aufwallen, ſchäumt ſie ab und gießt ſie in Schüſſeln. Den folgenden Tag werden ſie abgetropft, und mit dem bis zum 2ten Grade gekochten Zucker einmal gelinde aufgekocht. Dies wiederholt man noch zwei mal, und beim dritten mal gießt man die Früchte nebſt dem gekochten Zucker in Büchſen, die den folgenden Tag mit Papier verwahrt werden.

## Geſchälte und glaſirte Apfelſinen.

Hiezu nimmt man etwas dickere Apfelſinen, ſchält ſie, legt ſie in friſches Waſſer; ſetzt ſie dann übers Feuer, und verfährt in allem wie oben; zuletzt aber werden ſie glaſirt.

## Eingemachte Citronen.

Man wählt ſchöne Citronen mit glatter Rinde, ſchält ſie, macht eine Oeffnung bei dem Stiel, und legt ſie in friſches Waſſer, kocht ſie mürbe, nimmt das Innere heraus, macht ſie ein, und glaſirt ſie.

## Eingemachte Citronen in Schnitten.

Man nimmt dickſchaaligte Citronen, ſchneidet ſie in Stücke, und kocht ſie bis der Kopf einer Stecknadel leicht durchgeht, dann legt man ſie in kaltes Waſſer. Der Zucker wird abgeklärt, bis zum 1ſten Grade gekocht, und während dem Kochen die Citronen hineingeworfen, einmal gelinde damit aufgekocht, zurückgezogen und abgeſchäumt. Den andern Tag werden

ſie abgetropft, der Zucker bis zum dünnen Faden gekocht, und die Citronen drei bis vier mal damit aufgekocht. Dies wiederholt man noch zweimal, gießt jedesmal etwas abgeklärten Zucker dazu, kocht ihn zuletzt bis zum 2ten Grade, läßt die Früchte einmal damit aufwallen, ſchäumt ſie ab und verwahrt ſie in Schüſſeln, um ſie nach Gefallen zu glaſiren.

## Kleine grün eingemachte Citronen.

Dieſe kleinen Früchte werden in der Mitte mit einem Meſſer geſtochen, damit ſie den Zucker leichter anziehen; dann kocht man ſie bis ſie unter dem Finger nachgeben, nimmt ſie vom Feuer und läßt ſie mit demſelben Waſſer ſtehen. Den andern Tag ſetzt man ſie auf gelindes Feuer, ſo daß das Waſſer nur heiß wird, wirft eine Handvoll Salz hinein, rührt ſie zuweilen um; und wenn die Citronen wieder grün geworden, verſtärkt man das Feuer, bis der Kopf einer Stecknadel leicht durchgeht, dann werden ſie in friſches Waſſer gelegt und abgetropft.

Der abgeklärte Zucker wird mit etwas Waſſer verdünnt, und die Citronen einmal gelinde damit aufgekocht. Den andern Morgen werden ſie abgetropft, und mit dem zum Fadenziehen gekochten Zucker einmal aufgewallt. Dies wird dreimal wiederholt, indem man jedesmal etwas abgeklärten Zucker hinzu thut und die Kochung um einen Grad verſtärkt. Zum letztenmale kocht man ihn bis zum 2ten Grade, läßt die Früchte damit aufwallen, ſetzt ſie in einer Schüſſel in den Trockenofen, und läßt ſie in dem Zucker, um ſie nach Belieben zu glaſiren.

## Eingemachte Cedraſchnitten.

Man zerſchneidet ſchöne Cedra in vier Stücke, ſetzt ſie mit Waſſer übers Feuer, kocht ſie ſtark, bis

der Kopf einer Stecknadel leicht durchgeht, legt ſie in friſches Waſſer und verfährt im übrigen wie oben. Man kann ſie auch glaſiren oder kandiren.

## Eingemachte Citronenſchaalen.

Man nimmt dicke Citronſchaalen, und kocht ſie mit Waſſer, bis ſie unter dem Finger weich werden, dann wirft man ſie in friſches Waſſer.

Der Zucker wird abgeklärt und noch heiß über die Schaalen gegoſſen, den andern Tag gießt man ihn ab, kocht ihn einigemal auf, und gießt ihn abermals über die Schaalen. Dies wird noch zweimal wiederholt. Das erſtemal kocht man den Zucker bis zum ſtarken Fadenziehen, indem man etwas abgeklärten Zucker hinzu thut. Das letztemal wird er bis zum 2ten Grade gekocht, die Schaalen hineingethan, und einmal gelinde damit aufgewallt. Wenn ſie kalt geworden, läßt man ſie abtropfen, im Ofen trocknen, und dann werden ſie glaſirt oder kandirt.

Die Pomeranzenſchaalen werden auf dieſelbe Art eingemacht.

## Eingemachter Citronat.

Das Weiſſe der Citronſchaalen wird größtentheils abgeſchabt und weggeworfen; dann zerſchneidet man ſie der Länge nach, ſo daß ſie acht Linien lang, und eine halbe Linie dick bleiben. Sie werden nachher gekocht, wie oben eingemacht, getrocknet und kandirt.

# Fünftes Kapitel.

## Kandirte Früchte.

Unter kandirten Früchten verſteht man gewöhnlich ganze Früchte, welche zuerſt in abgeklärtem Zucker gekocht, und denn kandirt werden, wodurch ſie eine kriſtallartige mannigfaltige Form erhalten.

## Kandirte Birnen.

Wenn die Birnen eingemacht ſind, ſo läßt man den Zucker abtropfen, und ſetzt ſie in Sieben in den Trockenofen; ſobald ſie aber trocken ſind, werden ſie in das Kandirbecken gethan, und dieſes damit angefüllt. Dann kocht man abgeklärten Zucker bis zum 3ten Grade, gießt ihn in das Kandirbecken und ſetzt es acht bis zehn Stunden in den Trockenofen. Nachher läßt man die Früchte abtropfen, nimmt ſie aus dem Becken, klopft dieſes leicht aus, und ſetzt die erſtern eine Nacht in den Trockenofen.

Die Früchte die man kandiren will, müſſen ganz trocken ſeyn, ſonſt würde ſich der Zucker davon ablöſen; weichere Früchte, die ſich nicht gut austrocknen laſſen, wie z. B. Abrikoſen, laſſen ſich ſchwer kandiren.

Die Reines Claudes, weiſſen und gelben Nüſſe, Aepfel, Quittenteig u. dgl. können auf obige Art kandirt werden.

## Kandirte Pomeranzenblüthen.

Hiezu wird ganz weiſſe verzuckerte Pomeranzenblüthe genommen, die man der Reihe nach auf die Dräthe des Kandirbeckens legt, und dieſe letztern werden mit einem Gewichte beſchwert, damit ſie von dem gekochten Zucker nicht in die Höhe gehoben werden.

Der Zucker wird zum 3ten Grad gekocht und in das Kandirbecken gegoſſen, welches man alsdenn acht

Stunden in dem Trockenofen läßt. Nachher ſetzt man das Kandirbecken über ein anderes Becken, und läßt es bis den andern Tag darüber abtropfen. Endlich ſtürzt man es auf einen reinen Tiſch um, ſo fällt die kandirte Maſſe heraus. Die an dem Drath hängende kandirte Pomeranzenblüthe wird abgelöſt und bis den folgenden Tag in den Trockenofen geſetzt.

Auf dieſelbe Art kandirt man die Pomeranzen-knoſpen, Citronſchaalen u. ſ. w.

## Farbigt kandirte Mandeln.

Zu dieſer Arbeit werden die Früchte und Blüthen gefärbt, welches bei dem Deſſert eine vortreffliche Wirkung hervorbringt.

Die Mandeln werden geſchält und in dem Hänge-becken aufgequellt, ohne ſie zu glätten, dann werden ſie wie die Dragées gefärbt, und wenn ſie trocken geworden, in das Kandirbecken gethan. Dann gießt man ſchönen abgeklärten, bis zum 2ten Grade gekoch-ten Zucker in das Becken, und ſetzt es acht Stunden in den Trockenofen. Nachher läßt man das Becken drei Stunden abtropfen, gießt die kandirte Maſſe auf einen Tiſch aus, ſondert die Mandeln davon ab, und ſetzt ſie bis den andern Morgen in den Trockenofen. Dann werden ſie wieder in das Kandirbecken gethan, der Zucker bis zum 3ten Grade gekocht darüber gegoſ-ſen, ſechs Stunden in den Trockenofen geſetzt, abge-tropft, endlich die Mandeln abgeſondert und in den Trockenofen gebracht.

Auf eben dieſe Art kann man Piſtazien, Haſel-nüſſe u. dgl. kandiren.

## Farbigt kandirte Blumen.

Man nimmt farbigte Blumen von Zuckerteig,

bringt ſie in den Trockenofen, und legt ſie alsdenn in das Kandirbecken, ſo daß die Blätter nicht zerſtoßen werden. Der Zucker wird abgeklärt, bis zum 2ten Grade gekocht, und in allem übrigen wie oben verfahren.

### Kandirte Butter.

Wenn man Kandzucker bereitet, ſo hängen ſich oben an der Form Kruſten an, die nur an der innern Seite kriſtalliſirt ſind. Dieſe Kruſten läßt man in einem Siebe abtropfen, und gießt nachher lauwarmes Waſſer darüber, um allen Zucker vollends abzuſpülen, damit die Kriſtallen einen größern Glanz erhalten. Dann bereitet man runde, viereckichte, länglichte ꝛc. Kuchen von Butter, und beſtreut ſie auf allen Seiten mit dieſen kandirten Kriſtallen, ſo hat man kandirte Butter,

---

## Sechstes Kapitel.

### Bereitung der Dragées.

Dragées ſind kleine, trockne Konfitüren, die mit wohlriechenden kleinen Früchten, Samenkörnern, Rinden, Wurzeln und dergleichen bereitet, und mit verſchiedenen Schichten von hartem und weiſſem Zucker überzogen werden, dem man mancherlei Farben geben kann. Da ſie auf mancherlei Art verfälſcht werden, ſo geben wir hier die ächte Vorſchrift zur Bereitung der berühmten Dragées von Verdün.

### Geräthſchaften die zu den Dragées erfordert werden.

Zuerſt braucht man ein kupfernes unten etwas ge-

wölbtes Becken, welches unten in der Mitte und an beiden Seiten Henkel hat, damit man ihm beim Glätten der Dragées eine gleiche Bewegung geben kann. Um mit dieſem Becken ſchwebend zu arbeiten, werden an den Seitenhenkeln zwei eiſerne oder kupferne Ringe befeſtigt, durch welche zwei Stricke gezogen werden, die man an den beiden Enden eines horizontal hängenden Hebels einhängt, der mittelſt einer Kette oben an der Decke befeſtigt iſt. Auf dieſe Art kann das Becken leicht nach jeder Richtung hingeſchoben werden, unterhalb deſſelben, in einer Entfernung von fünf Zollen, wird ein langes Becken mit glühenden Kohlen geſetzt.

Alle Becken die zu den Dragees gebraucht werden, dürfen nicht verzinnt ſeyn, weil ſonſt die Maſſen eine ſchwärzliche Farbe erhalten würden. Man nimmt ſie alſo von Rothkupfer, und hält ſie äußerſt ſauber und rein.

Die kleinen Dragees, wie die Nonpareille, Anis u. ſ. w. werden in einem Becken bereitet, welches auf ein Faß, von ohngefähr gleicher Weite, und von der Höhe des halben Körpers geſezt wird. Eine ſeiner Dauben wird herausgenommen, um ein Kohlbecken hineinzuſetzen.

Zu den Perldragees wird ein kupfernes Trichterförmiges Gefäß genommen. Man ſteckt eine hölzerne Spindel durch einen Ring, der mit Bindfaden an beide Seitenhenkel ſo befeſtigt wird, daß er gerade in der Mitte der obern Oeffnung ſteht. Dieſe Spindel muß den untern Theil des Trichters ohngefähr ausfüllen, und dient den Zucker zu zerkneten.

Endlich werden zur Bereitung der Dragees mehrere Siebe mit größern oder kleinern Oeffnungen erfordert, je nach der Dicke die man ihnen geben will.

## Allgemeine Grundſätze zur Bereitung der Dragees.

I. Müſſen die Einträge ſtets nach der Drageemaſſe, die man in dem Becken hat, abgemeſſen werden.

II. Muß man bei jedem Eintrag gut trocknen, damit ſich die Dragees nicht aufblähen oder gelb werden.

III. Muß man mit der Hand über die Dragees fahren, wenn man einträgt, um ſie anzufüllen.

IV. Das Feuer muß man ſo regieren, daß die Dragee beim Aufſchwellen nur heiß und nicht brennend, beim Bleichen aber nur lauwarm wird.

V. Das arabiſche Gummi nicht zu vergeſſen, weil dadurch die Dragees krachend werden, und die Mandeln ſich nicht bläſern.

VI. So oft man Zuckerſtaub unten in dem Becken ſieht, muß die Dragee durchgeſiebt werden, ſonſt ſetzt ſich dieſer Staub darauf, und macht ſie unförmlich.

## Auflöſung des arabiſchen Gummi zur Drageearbeit.

Das Gummi wird zerſtoßen, mit hinlänglichem Waſſer über gelindes Feuer geſetzt, und umgerührt bis es ganz zergangen und zum Fadenziehen eingedickt iſt. Zuletzt wird es durch ein Haarſieb gegoſſen und zum Gebrauch aufbewahrt.

## Feine Marasquin-Dragees.

Man nimmt ſechszehn Pfund Abrikoſenkerne, legt ſie in lauwarmes Waſſer, damit ſich die Poren öffnen, läßt ſie nachher abtropfen, und ſchwingt ſie in einer Serviette bis ſie vollkommen trocken ſind.

Unterdeſſen nimmt man gleiche Theile guten Jesmin- und Pomeranzenblüthengeiſt, dem man mit Pomeranzenblüthen- und doppeltem Roſenwaſſer, eine Stärke

von 22 Graden giebt. Die Kerne werden nun in einen ſteinernen Krug gethan, und eine hinlängliche Menge von dieſem Liqueur darüber gegoſſen um ſie einzuweichen; der Krug wird dann mit einem doppelten Pergament hermetiſch verſchloſſen, und ſechs Wochen lang an einen warmen Ort geſetzt. Nach dieſer Zeit werden die Kerne herausgenommen, abgetropft, und in den Trockenofen gebracht, bis ſie unter dem Zahn bröckeln, alsdenn werden ſie in dem ſchwebenden Becken folgendermaßen bearbeitet.

Man löſt zwölf Pfund Zucker in eben ſo viel doppeltem Roſen- und Pomeranzenblüthenwaſſer auf, kocht alles bis zum Fadenziehen, und um ihm mehr Gehalt zu geben, gießt man einen Löffel voll Gummidekokt dazu. Das Feuer wird mit Aſche bedeckt, und der Zucker darüber geſetzt, doch darf er nicht kochen. Dann fängt man die Dragee damit an, daß man zwei Ladungen Gummi hineinträgt, und ſie gut trocknet; dann fährt man fort zu laden, doch ſo, daß man die ſechs erſtern Ladungen ganz leicht einträgt, damit das Gummi nicht feucht wird, weil es alsdenn ſchwer zu trocknen iſt. Nach den erſten ſechs Ladungen, vermehrt man die folgenden, und ſo oft acht Ladungen eingetragen ſind, gibt man eine, welche zur Hälfte aus Zucker, zur Hälfte aus Gummi beſteht, und fährt mit der Hand darüber, damit alles gleich wird, und nicht zuſammenklebt. Fünf bis ſechs Ladungen nach denjenigen, ſo aus bloßem Gummi beſtehen, werden die Mandeln herausgenommen und geſiebt, um den Zuckerſtaub der in dem Becken iſt abzuſondern, und das Becken ſelbſt auszukratzen. Das Ausgekratzte kann wieder zu Zuckerteig oder zu Dragees mit Früchten gebraucht werden. Wenn die Dragees ſtark genug ſind, ſo ſetzt man ſie in den Trockenofen, und nimmt ſie den andern Tag heraus. Dann werden zwölf Ladungen

Zucker, der mit Quell- oder Flußwaſſer abgeklärt und bis zum Fadenziehen gekocht worden, darüber gegoſſen. Nach der erſten und achten trägt man etwas Gummi ein, unterhält die Dragee lauwarm, und trocknet ſie gut nach jeder Ladung, damit ſie weiß werde, und durch zu große Hitze nicht ins Gelbe falle.

Den dritten Tag werden ſie mit dem feinſten weiſſen Zucker, der mit Quell- oder Flußwaſſer abgeklärt worden, gebleicht. Man trägt von Viertelſtunde zu Viertelſtunde, eine Ladung ein, die man jedesmal vermindert, während man die Dragees immer lauwarm erhält und beſtändig umrührt, um den Verluſt des Zuckerſtaubs zu vermeiden, der ſich ſonſt zerſtreuen würde. Zehn ſolche Ladungen ſind zum Bleichen hinreichend.

Den vierten Tag endlich werden die Dragees mit Zucker überzogen. Dazu nimmt man Zucker, der bis zum 1ſten Grade gekocht iſt, und trägt drei Ladungen davon ein, ohne Feuer unter dem Becken zu haben. Dieſe Ladungen ſind nur halb ſo ſtark als die vorigen, und werden noch ſtufenweiſe vermindert. Die Dragees werden eine halbe Stunde lang umgerührt, damit ſie ſchön weiß werden, welches durch Uebereilung verhindert würde.

Wenn dieſe drei Ladungen nach und nach getrocknet ſind, ſo macht man wieder Feuer unter das Becken, erwärmt die Dragees gelind, läßt ſie dann erkalten, und verwahrt ſie in Schachteln.

Ein Arbeiter kann drei Becken regieren und jeden Tag eines anfangen.

## Feine Perſico-Dragees.

Man nimmt ſechszehn Pfund gute Abrikoſenkerne, thut ſie in einen Krug voll des beſten Languedoker

Brandtweins von 22 Graden Stärke, verſchließt den Krug mit einem doppelten Pergament, und läßt ihn zwei Monate lang, an einem warmen Orte ſtehen. Nach dieſer Zeit nimmt man die Mandeln heraus, bringt ſie in den Trockenofen und verfährt im übrigen wie oben.

## Feine Vanillemandeln.

Zwanzig Pfund friſche und ſchöne Mandeln, werden mit hinlänglichem Waſſer in einem Becken aufs Feuer geſetzt. Nach dem erſten Aufwallen nimmt man eine heraus, und wenn die Haut leicht abgeht, werden auch die übrigen herausgenommen und in ein Haarſieb gethan. Dann wirft man ſie in einen Eimer friſches Waſſer um ſie abzukühlen, ſchält ſie, und läßt ſie zwei bis drei Tage auf Sieben an der Luft trocknen, bevor ſie in den Trockenofen geſetzt werden, auſſerdem würden ſie ſich ſpalten und ſpringen.

Wenn ſie trocken ſind, werden ſie in das ſchwebende Becken gethan; dann löſt man ſechszehn Pfund bis zum Fadenziehen gekochten Zucker in Waſſer auf, und läßt die Dragees darinn zur Hälfte aufſchwellen. Dann miſcht man zwei Unzen gute pulveriſirte Vanille mit abgeklärtem Zucker, und gießt davon drei Ladungen oder Löffel voll in die Miſchung. Nach dem erſten Eintrag thut man etwas Gummi dazu und verfährt im übrigen wie oben.

## Feine Roſenmandeln.

Zwanzig Pfund friſche ſüße Mandeln werden wie oben zubereitet, dann löſt man ſechszehn Pfund bis zum Fadenziehen gekochten Zucker in Roſenwaſſer auf, und läßt die Dragee halb damit aufquellen. Um ihr eine Roſenfarbe zu geben, thut man drei Löffel voll dickflüſſigen Karmin mit ein wenig Gummiauflöſung in

einen Topf, und verdünnt die Miſchung mit etwas abgeklärtem Zucker. Das Feuer wird unter dem Becken weggezogen, der Karmin leicht aufgetragen, und dann mit der Hand darüber gefahren, damit die Dragees nicht zuſammen kleben.

Nun nimmt man ſie aus dem Becken, ſetzt ſie zwei bis drei Stunden in den Trockenofen, und fängt wieder an einzutragen, doch ſo daß die ſechs erſten Ladungen ganz leicht eingetragen werden, um die Farbe nicht aufzulöſen. Bei der ſiebenten thut man etwas Gummi hinzu, und fährt ſo fort bis das Rothe ganz bedeckt iſt, dann werden ſie in den Trockenofen geſetzt, und den andern Tag wie oben weiter bearbeitet.

## Roſenmandeln mit Farbe und Geruch.

Süße Mandeln, 15 Pfund.
Flüſſiger Karmin, 2 Unzen.
Zucker, 12 Pfund.

Die Mandeln werden wie oben präparirt, der Zucker mit Roſenwaſſer aufgelöſt und übers Feuer geſetzt, einigemal aufgewallt, dann zurückgezogen und der Karmin hineingethan, die Dragees werden wie gewöhnlich aufgequellt und dann eine Nacht in den Trockenofen geſetzt.

Den andern Tag klärt man ſchönen Zucker bis zum Fadenziehen ab, ſo daß man für zehn Ladungen genug hat, und wenn er nur noch warm iſt, trägt man die gehörige Menge Karmin hinein, und miſcht alles vollkommen. Wenn der Zucker eine ſchöne Roſenfarbe angenommen, ſo fängt man an die Dragees zu laden, indem man der erſten Ladung etwas Gummi zuſetzt. Die Dragees dürfen aber nur etwas warm ſeyn, denn wenn ſie heiß wären, ſo würde die Farbe nur Stellenweiſe faſſen. Nach jeder Ladung wird getrocknet; man trägt deren zehn ein, indem man die

Doſis des Zuckers allmählig vermindert, und ſetzt ſie dann in den Trockenofen.

Nachher werden ſie geglättet, indem man drei Ladungen ungefärbten Zucker hineinträgt, um ihnen einen ſchönen Glanz zu geben.

Die Piſtazien können auf dieſelbe Art behandelt werden.

## Geſundheitsmandeln.

Achtzehn Pfund Cacao werden langſam geröſtet, bis die obere Haut ſich ablöſt, dann thut man denjenigen der zerſprungen iſt beiſeite, um ihn zur Chocolate zu gebrauchen. Derjenige aber ſo ganz geblieben, wird in das ſchwebende Becken ohne Feuer gethan, mit einer ſtarken Ladung Gummi bedeckt, und gepülverter Zucker darauf geworfen, das Becken in Bewegung geſetzt, und zuweilen mit der Hand darüber gefahren, damit der Zucker faßt. Dann wird die Maſſe drei Stunden lang bei gelindem Feuer in den Trockenofen geſetzt, die vorige Arbeit zum zweiten mal wiederholt, und wieder eine Nacht in den Trockenofen geſetzt. Den folgenden Tag kocht man zehn Pfund Zucker bis zum Fadenziehen, trägt ihn in zehn kleinen Ladungen auf die Dragees, ſetzt noch eine mit Gummi hinzu, und verfährt im übrigen wie oben.

## Feine Bergamotmandeln.

Dieſelbe Quantität friſcher ſüßer Mandeln wird auf vorbeſchriebene Art bereitet, und der im Fluß- oder Quellwaſſer aufgelöſte Zucker bis zum Fadenziehen gekocht. Wenn die Dragees ohngefähr die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, ſo miſcht man eine halbe Unze guter Bergamoteſſenz unter ſo viel abgeklärten Zucker, als zu einer gewöhnlichen Ladung erfordert wird, und trägt ſie ein. Dann fährt man fort die

Dragees zu vergrößern, ſetzt ſie in den Trockenofen, und nimmt ſie den andern Tag heraus, um ſie ferner wie oben zu bearbeiten.

## Andere Art.

Wenn man dieſelbe Menge Mandeln präparirt hat, ſo kocht man 15 Pfund Zucker bis zum Fadenziehen, reibt 15 Bergamotten hinein, läßt alles drei- bis viermal aufwallen, bedeckt alsdenn das Feuer und verfertigt die Dragees wie oben.

Wenn man eben Bergamotten haben kann, ſo iſt dieſe letztere Bereitung vorzuziehen.

## Pomeranzenblüthenmandeln.

Man nimmt dieſelbe Menge Mandeln, wie oben bei den Roſendragees und dieſelbe Menge Zucker, der in Flußwaſſer aufgelöſt und bis zum Fadenziehen gekocht wird. Dann verfährt man wie bei den Perſico- und Vanille-Dragees.

## Feine Sonnenblumenmandeln.

Da man die Sonnenblumen (Heliotropium) nicht leicht in großer Menge haben kann, ſo wollen wir hier die Art anzeigen, wie man deren Geruch nachahmen kann.

Man bereitet zwanzig Pfund friſche ſüße Mandeln auf die gewöhnliche Art, und löſt ſechszehn Pfund Zucker in einer Miſchung von gleichen Theilen doppeltem Roſen- und doppeltem Pomeranzenblüthenwaſſer, etwas dick auf, dann kocht man ihn bis zum Fadenziehen, bedeckt das Feuer, wenn die Maſſe nicht mehr ſiedet, und gießt alsdenn ein halbes Glas des beſten Jesmin- und eben ſo viel Tuberoſengeiſt dazu.

Wenn man die gewöhnlichen zwei Ladungen Gummi gegeben, ſo quellt man die Mandeln wie oben, und wenn die Hälfte der Auflöſung eingetragen iſt, ſo

rührt man eine Unze pulveriſirter Vanille mit abge- klärtem Zucker und ein wenig Gummi ein, trägt dieſe Ladung behutſam ein, und noch vier andere nach. Dieſe Arbeit wird mit derſelben Menge Vanillepul- ver wiederholt, zuletzt giebt man den Dragees die gehörige Größe, und fertigt ſie vollends wie oben.

## Feine Citronenmandeln.

Man ſchält zwanzig Pfund ſüße Mandeln, löſt ſechszehn Pfund Zucker in Quell- oder Flußwaſſer auf, und kocht ihn bis zum Fadenziehen. Nach den zwei gewöhnlichen Gummiladungen, gibt man den Dragees die Hälfte ihrer Größe, miſcht eine halbe Unze Citroneneſſenz mit ſo viel abgeklärtem Zucker als zu einer Ladung nöthig iſt, trägt ſie ein, vergrößert die Dragees, und bringt ſie in den Trockenofen, um ſie vollends zu endigen.

Statt der Eſſenz kann man die abgeriebene Schaale von ſechszehn Citronen nehmen, kocht ſie drei- bis viermal auf, bedeckt dann das Feuer und verfährt wie oben.

## Feine Jesminmandeln.

Funfzehn Pfund ſüße Mandeln werden wie ge- wöhnlich zubereitet und geſchält. Dann löſt man zwölf Pfund Zucker in Quell- oder Flußwaſſer auf, kocht ihn bis zum 2ten Grade und bedeckt alsdenn das Feuer. Wenn die Maſſe aufhört zu kochen, ſo gießt man ein großes Glas doppelten Jesmingeiſt hinein. Dann fängt man mit den gewöhnlichen zwei Gummi- ladungen an, vergrößert die Dragees und ſetzt ſie bis den andern Tag in den Trockenofen. Den andern Tag werden ſie mit abgeklärtem Zucker, der bis zum 2ten Grade gekocht iſt, und in welchen man ein zwei- tes Glas doppelten Jesmingeiſt gießt, zum Bleichen

vorbereitet. Der Zucker wird wieder bis zum Fadenziehen gekocht, und die zweite Ladung mit etwas Gummi und halb ſo viel abgeklärtem Zucker vermiſcht. Die Dragees kommen ſodann in den Trockenofen, und werden den andern Tag vollends gebleicht und geendigt.

## Feine Reſedamandeln.

Iſt dieſelbe Arbeit wie oben, nur nimmt man ſtatt dem Jesmin, Reſedageiſt.

## Zephyrmandeln.

Funfzehn Pfund friſche ausgeſuchte ſüße Mandeln, werden der Breite nach entzweigeſchnitten, ohne ſie zu ſchälen, drei Tage in den Trockenofen geſetzt, und dann in dem ſchwebenden Becken übers Feuer geſetzt: dann gibt man die gewöhnlichen zwei Gummiladungen, und vergrößert ſie mit zwölf Pfund in Flußwaſſer aufgelöſtem und bis zum Fadenziehen gekochten Zucker. Wenn ſie die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, thut man eine Ladung von gleichen Theilen abgeklärten Zucker und Citroneneſſenz dazu. Zuletzt gibt man ihnen ihre ganze Größe, und bringt ſie in den Trockenofen, um ſie den folgenden Tag vollends zu bleichen und zu endigen.

## Zimmtmandeln.

Funfzehn Pfund friſche und ſüße Mandeln werden zwölf Stunden lang in Waſſer geweicht, dann der Länge nach entzweigeſchnitten, und drei bis vier Tage in den Trockenofen geſetzt. Wenn ſie trocken ſind, werden ſie geſiebt um die kleinen Stückchen abzuſondern, und dann in das ſchwebende Becken gethan. Wenn die zwei erſten Ladungen mit Gummi eingetragen ſind, ſo gießt man funfzehn Pfund Zucker, die in Flußwaſſer aufgelöſt und bis zum Fadenziehen gekocht worden,

hinzu, um ſie zu vergrößern. Sobald ſie die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, ſo miſcht man eine Unze feinen pulveriſirten Zimmt, mit ſo viel abgeklärtem Zucker, als zu einer gewöhnlichen Ladung nöthig iſt, und thut etwas weniges Gummi darunter. Nach vier andern gewöhnlichen Ladungen, gibt man noch eine von Zimmt, und wenn ſie gehörig groß ſind, ſo werden ſie in den Trockenofen geſetzt und den folgenden Tag weiter bearbeitet.

## Spaniſche Mandeln.

Zwölf Pfund friſche und breite ſüße ſpaniſche Mandeln, werden wie oben zubereitet und geſchält, dann zwei Ladungen Gummi gegeben, und die Dragees mit 12 Pfund in Flußwaſſer aufgelöſten und bis zum Faden gekochten Zucker, vergrößert, dann in den Trockenofen geſetzt, den andern Tag herausgenommen und mit derſelben Menge Zucker vergrößert, bis ſie überzogen genug ſind, um einen rothen Rand anzunehmen. Dieſer wird bereitet, indem man zwei Löffelchen voll flüſſigen Karmin, mit einer zu zwei gewöhnlichen Ladungen hinlänglichen Menge abgeklärten Zuckers, und ein wenig Gummi miſcht. Dieſe zwei Ladungen werden ſo aufgetragen, daß wenn man die Mandel zerbricht, der rothe Anſtrich ſehr ſichtbar wird, dann ſetzt man ſie drei Stunden in den Trockenofen. Zuletzt bedeckt man den rothen Auftrag, mit anfänglich ganz kleinen Ladungen, um die rothe Farbe nicht aufzulöſen, und nach der achten gewöhnlichen Ladung, giebt man eine kleine von Gummi.

Den dritten Tag bringt man ſie bis zur Größe eines kleinen Taubeneies, indem man immer zwiſchen jedem neuen Auftrag einen Tag Zeit läßt. Da aber das Becken dadurch zu voll wird, ſo nimmt man

funfzehn Pfund Mandeln heraus, um Eiermandeln, wie unten gezeigt wird, daraus zu bereiten, und wenn endlich die ſo in dem Becken geblieben, groß genug geworden, ſo werden ſie zwei bis drei Tage in den Trockenofen geſetzt, dann gebleicht und vollends geendigt.

Will man dieſen Dragees einen Wohlgeruch geben, ſo verfährt man wie bei den Citronenmandeln gelehrt worden.

## Eiermandeln.

Dieſe Dragees unterſcheiden ſich von den vorigen nur durch die Größe. Die funfzehn Pfund Mandeln, die man aus dem Becken genommen, werden drei Tage in den Trockenofen geſetzt, und dann mit derſelben Menge Zucker, die man allenfalls auch vermehren kann, vergrößert. Nach jeder achten Ladung gibt man eine von Gummi, ſetzt dann die Dragees drei Tage lang in den Trockenofen, und verfährt wie bei den übrigen.

## Galante Eiermandeln.

Man löſt ſechs Unzen Tragantgummi in Waſſer auf, ſeiht die Auflöſung durch ein feines Tuch, und zerſtößt ſie nachher mit ein wenig pulveriſirtem Zucker zu einer Art Teige. Wenn letzterer feſt genug iſt, um ſich kneten zu laſſen, wird er aus dem Mörſel genommen, mit ein wenig Pulverzucker geknetet und ein Theil davon in eine hölzerne Form gedrückt, welche die Figur und Größe eines halben Hühnereies hat. Der Teig wird mit dem Daumen gut in die Form gedrückt, das Ueberragende weggeſchnitten, dann ein anderes Stück Teig angefeuchtet, und dasjenige ſo in die Form gedrückt worden, leicht damit herausgenommen. Dann ſteckt man ein Lied, eine Deviſe mit einem Bande, oder ein Fläſchchen mit Eſſenz oder

Maraſquin hinein, beſtreicht die Ränder dieſes halben Eies, mit einer Auflöſung von Gummi, und drückt eine andere ähnliche Hälfte darauf, deren Ränder gleichfalls mit Gummi beſtrichen werden.

So wie man dieſe Eier zuſammenfügt, werden ſie einen Tag lang, zum Trocknen auf Siebe gelegt, und den andern Tag bei gelindem Feuer in den Trockenofen geſetzt. Wenn ſie trocken ſind, gibt man ihnen funfzehn Ladungen eines ſchönen, abgeklärten, und zum Fadenziehen gekochten Zuckers, indem man das Becken ſachte bewegt, und gelindes Feuer darunter bringt. Dann bringt man ſie in den Trockenofen, den andern Tag werden ſie mit feinem Zucker gebleicht und vollends fertig gemacht, wobei zu bemerken, daß der Teig, den man hiezu bereitet, das Gummi bei Anfang und Ende der Arbeit überflüſſig macht.

## Haſelnußkerne mit Bergamot.

Man ſetzt funfzehn Pfund friſche Haſelnüßkerne, vier bis fünf Tage in den Trockenofen; dann werden ſie bei gutem Feuer in das ſchwebende Becken gethan, und mit der Hand darüber gefahren, bis die Haut vollkommen abgelöſt iſt; und zuletzt geſiebt, um allen Unrath abzuſondern.

Nun werden ſie wieder in das Becken gethan, die gewöhnlichen zwei Gummiladungen eingetragen, und zwölf Pfund in Flußwaſſer aufgelöſter und bis zum Fadenziehen gekochter Zucker hinzugethan. Man gibt kleine Ladungen, um das Gummi nicht aufzulöſen, und wenn die Dragees die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, ſo gibt man eine Ladung, die aus einer halben Unze Bergamoteſſenz, abgeklärtem Zucker und etwas Gummi zuſammengeſetzt wird. Dann fährt man fort ſie zu vergrößern und ſetzt ſie in den Tro-

ckenofen. Den andern Tag fängt man an ſie zu bleichen, und verfährt im übrigen wie oben.

Dieſe Dragee darf nicht zu dick gemacht werden, man muß die ſcharfen Seiten der Kerne ſehen, und dies erlangt man, wenn man nach jeder Ladung ſorgfältig mit der Hand darüber fährt.

## Haſelnußkerne mit Bergamoteſſenz.

Man nimmt dieſelbe Menge Kerne und verfährt in allem wie oben. Wenn ſie die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, ſo ſetzt man eine Miſchung von vier Quentchen Bergamoteſſenz, mit gehöriger Menge abgeklärten Zuckers und ein wenig Gummi zu, fährt fort ſie zu vergrößern und bringt ſie in den Trockenofen. Den andern Tag fängt man an ſie zu bleichen, und verfertigt ſie wie oben.

## Haſelnußkerne mit Citronen.

Man nimmt dieſelbe Menge Kerne und Zucker; auch die Arbeit iſt dieſelbe, nur mit dem Unterſchiede, daß man Citroneneſſenz ſtatt Bergamoteſſenz zuſetzt.

## Haſelnußkerne mit Cedra.

Dieſelbe Menge Kerne wird auf die nämliche Art präparirt, und dann thut man in dieſelbe Quantität aufgelöſten Zuckers, zwölf abgeriebene Cedras, oder in Ermanglung derſelben, deren Eſſenz, und verfährt im übrigen wie oben.

## Haſelnußkerne mit Pomeranzenblüthen.

Funfzehn Pfund Haſelnußkerne werden wie oben präparirt, in das ſchwebende Becken gethan, und zwei Ladungen Gummi eingetragen. Dann löſt man zwölf Pfund Zucker in doppeltem Pomeranzenblüthenwaſſer auf, kocht ihn bis zum Fadenziehen, vergrößert damit

die Dragees und ſetzt ſie in den Trockenofen. Den folgenden Tag werden ſie herausgenommen und weiter bearbeitet.

## Roſenhaſelnußkerne.

Dieſelbe Menge Kerne und Zucker, der in gutem doppelten Roſenwaſſer aufgelöſt wird. Die übrige Arbeit iſt dieſelbe wie oben.

## Vanillehaſelnußkerne.

Man bereitet funfzehn Pfund Haſelnußkerne wie oben; dann löſt man zwölf Pfund Zucker in Flußwaſſer auf, und kocht ihn bis zum Fadenziehen. Man gibt die beiden Ladungen mit Gummi, und fährt fort einzutragen, bis die Dragees die Hälfte ihrer Größe erhalten. Dann miſcht man eine Unze vier Quentchen pulveriſirter Vanille mit abgeklärtem Zucker und etwas Gummi, trägt die eine Hälfte davon ein, und nach vier gewöhnlichen Ladungen die andere. Wenn die Dragees ihre Größe erreicht haben, werden ſie in den Trockenofen geſetzt, und den folgenden Tag wie oben weiter verarbeitet.

## Potpourrihaſelnußkerne.

Dieſelbe Menge Kerne und Zucker. Man bedeckt das Feuer und gießt alsdenn zwanzig Tropfen Pomeranzenöl, eine Unze guten Jesmingeiſt, eben ſo viel Jonquillen- und Tuberoſengeiſt, zwölf Tropfen Ambra- und eben ſo viel Moſchuseſſenz hinzu, und miſcht alles gut untereinander. Dann gibt man zwei Ladungen Gummi, vergrößert nach und nach die Dragees durch kleine Ladungen, um das Gummi nicht aufzulöſen, und verfährt übrigens wie oben.

## Sonnenblumenhaſelnußkerne.

Funfzehn Pfund Kerne werden auf obige Art bereitet; dann löſt man zwölf Pfund Zucker in doppeltem Pomeranzenblüthwaſſer und doppeltem Roſenwaſſer jedes zur Hälfte genommen, auf, und kocht ihn bis zum 2ten Grade, und gießt zuletzt ein gutes Glas des beſten Jesmin- und eben ſo viel Tuberoſengeiſt dazu. Nach den beiden Ladungen mit Gummi, werden die Dragees bis zur Hälfte vergrößert. Alsdenn miſcht man anderthalb Unzen pulveriſirte Vanille, mit abgeklärtem Zucker und etwas Gummi, trägt zuerſt die Hälfte ein, und nach vier Ladungen, das übrige. Wenn die Dragees ihre Größe erreicht haben, werden ſie in den Trockenofen geſetzt, und im übrigen wie oben verfahren.

## Feine Pomeranzenblüthenpiſtazien.

Man nimmt funfzehn Pfund zerſtoßene kleine, grüne Piſtazien, thut ſie in Siebe mit Kleien und ſetzt ſie drei bis vier Tage in den Trockenofen, um den öligten Theil der Oberfläche auszutrocknen, nachher werden ſie durchgeſiebt, um alles überflüſſige davon abzuſondern.

Dann löſt man zwölf Pfund Zucker in Pomeranzenblüthwaſſer auf, und kocht ihn bis zum Fadenziehen. Nach dem erſten Aufwallen zieht man ihn zurück, damit ſich der Wohlgeruch nicht verflüchtigt, dann bedeckt man das Feuer, fängt die Dragees mit zwei Ladungen Gummi an, und vergrößert ſie nach und nach wie die Mandeln.

Die Piſtazien haben oben eine Vertiefung; dieſe wird mit zerſtoßenem und durch das Seidenſieb geſiebtem Zucker ausgefüllt, und der feinſte Zucker abgeſondert, weil dieſer ſich an die Piſtazie anhängen, und

ihr das Krachende benehmen würde, ſtatt daß der grobe Zucker die Lücke nur ausfüllt, und ſich nicht anhängt.

Wenn die Piſtazien ihre halbe Größe erreicht haben, ſo trägt man zwei Hände voll wie oben präparirten Zucker darauf, fährt mit der Hand darüber, gibt ihnen vollends ihre Größe, und ſetzt ſie in den Trockenofen, um ſie den folgenden Tag ferner zu bereiten.

## Feine Roſenpiſtazien.

Man nimmt dieſelbe Menge Piſtazien wie oben, und bereitet ſie eben ſo, dann löſt man zwölf Pfund Zucker in doppeltem Roſenwaſſer auf, bis er Faden zieht. Nach dem erſten Aufwallen zieht man ihn zurück, thut zwei Ladungen Gummi hinein, und gießt Zucker zu, bis ſie die Hälfte ihrer Größe erreicht haben. Dann gibt man ihnen einen roſenfarbenen Anſtrich, wie bei dem Artikel der Roſenmandeln gelehrt worden, und verfährt weiter wie oben.

## Feine Vanillenpiſtazien.

Die Piſtazien werden wie oben präparirt, und nach den beiden Gummiladungen vergrößert man ſie mit Zucker, der in Flußwaſſer aufgelöſt und bis zum Fadenziehen gekocht worden. Wenn ſie die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, miſcht man anderthalb Unzen pulveriſirter Vanille mit abgeklärtem Zucker und etwas Gummi zuſammen, und trägt erſt die eine Hälfte und nach vier Ladungen die andere hinein. Man gibt den Dragees die rechte Größe, ſetzt ſie in den Trockenofen, und fertigt ſie den folgenden Tag wie gewöhnlich.

## Feine Bergamotpiſtazien.

Dieſelbe Menge Piſtazien. Während man die zwei Ladungen Gummi einträgt, löſt man Zucker in

Flußwaſſer auf, und kocht ihn bis zum Fadenziehen. Dann vergrößert man die Dragees zur Hälfte, miſcht eine halbe Unze Bergamoteſſenz mit abgeklärtem Zucker und etwas Gummi, und theilt es in zwei Ladungen ab, wovon man die erſte ſogleich, die zweite aber nach ſechs gewöhnlichen Ladungen einträgt. Wenn die Dragees ihre Größe erreicht haben, ſo werden ſie in den Trockenofen geſetzt, und dann nach gewöhnlicher Art vollendet.

## Andere Art.

Wenn die Piſtazien vorbereitet worden, ſo löſt man den Zucker auf, und reibt funfzehn Bergamotten hinein. Dann läßt man die Miſchung einmal aufwallen, drückt die Frucht durch ein Sieb, ſetzt das Dekokt wieder auf gelindes Feuer, vergrößert damit die Piſtazien, und verfährt im übrigen wie gewöhnlich.

## Citronenpiſtazien.

Die Piſtazien und der Zucker werden auf dieſelbe Art behandelt. Wenn man die zwei Gummiladungen gegeben, ſo vergrößert man die Dragees zur Hälfte, und bereitet eine Ladung mit Citroneneſſenz, einer halben Unze abgeklärten Zucker und etwas Gummi. Die eine Hälfte wird ſogleich, die andere aber, nach den erſten vier Ladungen eingetragen, und wenn die Dragees ihre Größe erreicht haben, ſetzt man ſie in den Trockenofen und verfertigt ſie den folgenden Tag.

## Cedrapiſtazien.

Dieſe Dragees werden wie die vorigen gemacht, ausgenommen daß man ſtatt Citroneneſſenz, Cedraeſſenz nimmt.

Man kann auch das Abgeriebene von zwölf ſchönen Cedras nehmen, das man nachher in aufgelöſtem Zucker zwei⸗ bis dreimal aufkochen läßt, und durch ein Sieb ſeiht.

## Feine Sonnenblumenpiſtazien.

Funfzehn Pfund Piſtazien werden wie gewöhnlich präparirt, und zwölf Pfund Zucker in einer Miſchung von halb doppeltem Roſen⸗ und halb Pomeranzenblüthenwaſſer aufgelöſt und bis zum Fadenziehen gekocht. Dann bedeckt man das Feuer mit Aſche, und gießt ein gutes Glas Jesmin⸗ und eben ſo viel Tuberoſengeiſt zu. Wenn die Dragees die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, ſo rührt man anderthalb Unzen pulveriſirte Vanille mit Zucker und ein wenig Gummi ein, miſcht die Hälfte davon unter die Dragees, und fährt mit der Hand darüber. Nach ſechs andern Ladungen trägt man die andere Hälfte hinein, und wenn die Dragees ihre Größe erreicht haben, werden ſie wie die obigen verfertigt.

## Piſtazien à la Sultane.

Nachdem die Piſtazien und der Zucker präparirt worden, ſo reibt man, wenn er aufgelöſt iſt, die Schaale von ſechs Citronen, eben ſo viel Bergamots, Cedra und Pomeranzen hinein, kocht alles fünf bis ſechs mal auf, und drückt das Dekokt durch ein Haarſieb, um das Mark der Früchte zu erhalten; dann wird das Feuer mit Aſche bedeckt und wie gewöhnlich verfahren.

## Potpourripiſtazien.

Sie werden wie das Haſelnußkern⸗Potpourri bereitet.

## Ruſſiſche Piſtazien.

Man löſt vier Unzen Tragantgummi in grünem Spinatwaſſer auf, und drückt alles ſtark durch ein Tuch. Dann zerſtampft man dieſe Miſchung, und thut von Zeit zu Zeit etwas pulveriſirten Zucker hinzu, bis alles zu einem feſten Teige wird, der ſich nicht weiter ſtoßen läßt. Dann wird er auf einen Tiſch gelegt, und mit Zucker geknetet, bis er ganz feſt wird.

Unterdeſſen weicht man acht Pfund grüne Piſtazien in ſiedendem Waſſer ein, kocht ſie einigemal auf, und thut ſie nachher in ein Sieb, worein etwas friſches Waſſer gegoſſen wird, damit die Schaale beſſer abgeht und doch nicht trocken wird. Wenn ſie geſchält ſind, ſo werden ſie theilweis in einem Marmormörſel zerſtoßen, und von Zeit zu Zeit Gummiwaſſer dazu gegoſſen, damit die Piſtazien nicht ölicht werden. Während dem Stoßen thut man noch ein Pfund friſcher Pomeranzenblüthen, und das Abgeriebene von vier Cedras, ſechs Citronen und eben ſo viel Pomeranzen hinzu, und wenn der Teig gehörig zerſtoßen, ſo wird er auf einem Steine mit dem Tragantteige zuſammengeknetet und gerollt, und in kleine Stückchen, wie Piſtazien zerſchnitten, und in Sieben bei gelindem Feuer in den Trockenofen geſetzt. Wenn dieſe ganz trocken ſind, ſo werden ſie wie die übrigen Dragees in dem ſchwebenden Becken bearbeitet. Dazu nimmt man zwölf Pfund in Flußwaſſer aufgelöſten und bis zum Fadenziehen gekochten Zucker, und trägt die Ladungen nach einander ein, ohne Gummi dazu zu thun, indem hier der Teig deſſen Stelle erſetzt; zuletzt werden ſie gebleicht und wie die andern verfertigt.

## Piſtazien mit Deviſen.

Sechs Unzen Tragantgummi löſt man in doppeltem

Roſenwaſſer auf, drückt die Auflöſung ſtark durch ein Tuch, und zerſtößt ſie mit pulveriſirtem Zucker. Dann wird ſie geknetet, und drei Löffel flüſſiger Karmin darunter gemiſcht, um dem Teig eine Roſenfarbe zu geben. Dann rollt man ihn länglicht eines Federkiels dick, und zerſchneidet ihn in kleine Stückchen einer Bohne groß. In jede derſelben ſteckt man eine zuſammengerollte Deviſe, formirt Piſtazien daraus, und ſetzt ſie bei gelindem Feuer in den Trockenofen. Wenn ſie trocken ſind, werden ſie in dem ſchwebenden Becken, mit zwölf Pfund in doppeltem Roſenwaſſer aufgelöſten und bis zum Fadenziehen gekochten Zucker, zweimal aufgekocht, dann das Feuer bedeckt, und erſt nach der zehnten Ladung, die Gummiladung eingetragen. Im übrigen wird wie oben verfahren.

## Kleine Citronendragees.

Man macht kleine grüne Citronen ein, indem man ſie mit Waſſer übers Feuer ſetzt und kocht bis der Kopf einer Stecknadel leicht durchgeht. Dann legt man ſie drei Tage in friſches Waſſer, welches man täglich zwei- bis dreimal erneuert, um die Schärfe und Bitterkeit der Citrone auszuziehen, dann kocht man ſie einmal gelinde in Zucker auf, der bis zum 1ſten Grade gekocht worden, und läßt ſie bis den andern Tag darinn liegen. Wenn ſie abgetropft ſind, und der abgeklärte Zucker bis zum Fadenziehen gekocht iſt, ſo kocht man ſie zum andernmal gelind damit auf. Den folgenden Tag wiederholt man dies, und kocht den Zucker bis zum 2ten Grade. Endlich werden ſie abgetropft und bei gelindem Feuer in den Trockenofen geſetzt.

Wenn ſie ganz trocken und feſt ſind, ſo thut man zwölf Pfund davon in das ſchwebende Becken ohne Feuer darunter zu machen, trägt eine gute Doſis

Gummi hinein, und fährt mit der Hand darüber, um ſie gleich zu befeuchten. Dann wirft man pulveriſirten Zucker darauf, rührt ſie leicht um, und ſetzt ſie bei gelindem Feuer in den Trockenofen. Das Eintragen mit Gummi und pulveriſirtem Zucker wird dreimal wiederholt. Dann werden ſie eine Nacht in den Trockenofen, oder im Sommer an die Luft geſetzt.

Den andern Tag werden ſie wieder in das ſchwebende Becken gethan. Die Menge des Zuckers wird nach der Menge der Citronen abgemeſſen; er wird in Fluß- oder Quellwaſſer aufgelöſt, bis zum Fadenziehen gekocht, die Dragees damit vergrößert, und auf obige Art in drei Tagen geendigt.

## Feine Kannelade.

Man zerſchneidet zwei Unzen feinen Zimmt in lange dünne Faſern, und legt ihn drei Stunden in lauwarmes Waſſer. Auf dieſe Art bereitet man ein Pfund, und ſetzt es bei gelinder Wärme in den Trockenofen, bis alle Feuchtigkeit ausgetrocknet iſt.

Wenn der Zimmt trocken, ſo bringt man ihn bei gelindem Feuer in das ſchwebende Becken, taucht eine kleine Ruthe in abgeklärten und bis zum 1ſten Grade gekochten Zucker, ſchwingt ſie mit der linken Hand auf den Zimmt und bewegt das Becken ſachte mit der rechten. Dies wird acht- bis zehnmal wiederholt, und jedesmal das Becken in Bewegung geſetzt, bis alles recht trocken iſt.

Dieſe Arbeit wird zwei- bis dreimal des Tags wiederholt, bis der Zimmt weiß und feſt wird, ſo daß man ihn mit dem Löffel laden kann. Dann gibt man ihm acht kleine Ladungen, und bleicht ihn mit eben ſo viel. Nach jeder Ladung wird das Becken leicht bewegt, um ſie zu trocknen; endlich und ſo oft man ihn

in den Trockenofen ſetzt, ſiebt man ihn durch das Haarſieb, um den Zuckerſtaub abzuſondern.

Wenn der Zimmt weiß iſt, ſo trägt man noch drei Löffel voll, bis zum 2ten Grade gekochten Zucker hinein, ſo daß er in langen Faden auf den Zimmt herunter zieht, der einſtweilen immer leicht bewegt wird. Dann bringt man ihn in den Trockenofen. Den folgenden und den dritten Tag wird dies Eintragen wiederholt, und die Doſis des abgeklärten Zuckers jedesmal etwas vermehrt.

## Andere Art.

Man löſt ſechs Unzen Tragantgummi in Flußwaſſer auf, und bereitet damit einen Teig, wie bei den Ruſſiſchen Piſtazien gezeigt worden. Mit dieſem mengt man ſechs Unzen pulveriſirten Zimmt, und zerſchneidet den Teig in ſchmale, kleine Streifen, die nachher in das Schwebebecken gelegt, und mit Zucker vergrößert werden, der in Flußwaſſer aufgelöſt, und bis zum Fadenziehen gekocht wird. Wenn ſie groß genug ſind, ſo werden ſie in den Trockenofen geſetzt, den andern Tag herausgenommen, und acht kleine Ladungen Zucker, der bis zum Fadenziehen gekocht iſt, hineingetragen; den dritten Tag werden ſie mit eben ſo viel Ladungen gebleicht.

Hierauf thut man ſechs Löffel voll ſchönen bis zum 2ten Grade gekochten Zucker in einen Topf, gießt ihn langſam auf den Zimmt, und läßt ihn trocknen. Dieſe Arbeit wird noch zweimal wiederholt, und die Maſſe jedesmal in den Trockenofen geſetzt.

## Angelikadragees.

Man ſchneidet aus der weichen und friſchen Angelikawurzel eine Menge kleiner Ringe, kocht ſie mit Waſſer, bis ſie ſich unter dem Finger zerdrücken

laſſen, thut ſie in ein Sieb und gießt friſches Waſſer darüber. Wenn ſie trocken worden, legt man ſie in Zucker der zum 1ſten Grade gekocht iſt, und kocht ihn bis zum 2ten Grade. Dann ſetzt man ſie in Sieben in den Trockenofen, und rührt ſie zuweilen um, damit ſie nicht zuſammenkleben.

Wenn ſie wieder trocken ſind, werden ſie in das Schwebebecken gethan, und mit Zucker, der bis zum Fadenziehen gekocht iſt, vergrößert, dann wird ſie wie die obige Kannelade behandelt.

## Citronendragées.

Man ſchneidet die Citronen in zwei Hälften und drückt den Saft aus, den man zum Citronenſyrup aufbewahrt. Die Schaalen werden in vier Stücke geſchnitten und die weiſſe innere Haut ſorgfältig abgeſchabt; dann zerſchneidet man die Schaalen in kleine ſchmale Stückchen, und ſetzt ſie mit friſchem Waſſer übers Feuer. Wenn ſie ſich unter dem Finger zerdrücken laſſen, ſo läßt man ſie in einem Siebe abtropfen, thut ſie in Zucker, der bis zum Fadenziehen gekocht iſt, kocht dieſen bis zum 2ten Grade, nimmt ſie dann heraus und läßt ſie über einer Schüſſel abtropfen. Endlich werden ſie in Sieben in den Trockenofen geſetzt und oft umgewendet, damit ſie nicht zuſammenhängen.

Wenn ſie trocken ſind, werden ſie in dem Schwebebecken mit Zucker vergrößert, der in Flußwaſſer aufgelöſt, und bis zum Fadenziehen gekocht worden. Im übrigen werden ſie wie die Kannelade behandelt, und ſo oft ſie aus dem Schwebebecken kommen, durchgeſiebt.

## Feine Orangedragées.

Die Schaale der Pomeranze iſt feiner wie die

der Citrone, und kann alſo auch dünner geſchnitten werden. Dies iſt der einzige Umſtand, den man hier zu beobachten hat, denn in allem übrigen verfährt man wie bei den Citronendragees.

## Feine Selleriedragées.

Man thut zwölf Unzen gereinigten und durchgeſiebten Sellerieſaamen in ein Becken, und trägt acht Pfund in Flußwaſſer aufgelöſten, und bis zum Fadenziehen gekochten Zucker in kleinen Ladungen ein, ohne Gummi zuzuſetzen. Die Doſis wird, ſo wie ſie zunehmen, vermehrt, und wenn ſie ihre Größe erreicht haben, ſo werden ſie zwei Tage lang in den Trockenofen geſetzt, dann wieder in das Becken gethan, und acht Ladungen abgeklärten und bis zum Fadenziehen gekochten Zuckers eingetragen. Den folgenden Tag werden abermals ſo viel eingetragen, und nach jeder Ladung ſorgfältig getrocknet. Wenn die Körner weiß ſind, ſo bringt man ſie über gelindes Feuer in das Schwebebecken, kocht den Zucker bis zum 2ten Grade; gießt ihn ſachte drüber, und ſetzt die Dragees in den Trockenofen. Dies wird die beiden folgenden Tage wiederholt, und nach jeder Ladung getrocknet.

## Pomeranzenblüthendragées.

Man thut drei bis vier Pfund verzuckerte Pomeranzenblüthen in das ſchwebende Becken, und trägt kleine Ladungen Zucker vom 1ſten Grade ein, hiebei trocknet man jeden Eintrag, indem man das Becken mit der rechten Hand bewegt. Wenn ſie überzogen ſind, werden ſie in den Trockenofen geſetzt, den andern Tag herausgenommen, und zehn Ladungen abgeklärten und bis zum Fadenziehen gekochten Zuckers eingetragen; dann kommen ſie wieder in den Trocken-

ofen, und den folgenden Tag wird Zucker vom 2ten Grade darüber gegoſſen, wie beim Sellerie.

## Pomeranzenknoſpendragees.

Zehn Pfund eingemachte Pomeranzenknoſpen werden bei gelindem Feuer in das Schwebebecken gethan, dann zehn Pfund in Flußwaſſer aufgelöſter und bis zum Fadenziehen gekochter Zucker, in kleinen Ladungen eingetragen, mit der Hand leicht darüber gefahren, und wenn ſie die Hälfte ihrer Größe erreicht, und bevor die letzte Ladung trocken iſt, wirſt man zwei Händevoll grob durchgeſiebten Zucker hinein. Bei jedem Eintrag wendet man die Dragees mit der Hand gut um, gießt dann Syrup dazu, um ihnen die Größe zu geben, und ſetzt ſie in den Trockenofen. Den folgenden Tag fängt man an ſie mit abgeklärtem und zum Fadenziehen gekochten Zucker zu bleichen, endigt ſie mit ſehr feinem Zucker u. ſ. w.

## Kirſchdragees.

Funfzehn Pfund eingemachte Kirſchen, werden zwiſchen den Fingern rund gedrückt, und nach und nach auf einen mit feinem Zucker beſtreuten Tiſch gelegt, ſo daß ſie einander nicht berühren. Dann werden ſie in Sieben in den Trockenofen gebracht, und wenn ſie trocken ſind, in das Schwebebecken gethan. Zuerſt wird eine Ladung Gummi eingetragen, und mit der Hand darüber gefahren, damit ſie alle gleich ſtark befeuchtet werden, dann wirſt man grob geſiebten Zucker hinein, ſiebt die Kirſchen, und ſetzt ſie bei gelindem Feuer in den Trockenofen. Einige Stunden nachher, wenn ſie trocken ſind, wiederholt man dieſelbe Arbeit, doch ſo, daß zwiſchen der zweiten und dritten Ladung ein Tag übrig bleibt. Wenn die Kirſchen feſt und trocken geworden, ſo werden ſie bei ge-

lindem Feuer in das Schwebebecken gethan, und zehn Pfund in Flußwaſſer aufgelöſter und bis zum Fadenziehen gekochter Zucker in ſehr kleinen Ladungen hinzugethan; nach jeder wird gut getrocknet, und nach der achten Zuckerladung gibt man eine mit Gummi.

Man vergrößert ſie während zwei Tagen, und ſetzt ſie die Nacht in den Trockenofen, dann werden ſie gebleicht und wie die übrigen vollendet.

## Saurachdragees.

Man trocknet ſechs Pfund reifen Saurach in dem Trockenofen, bringt ſie in das ſchwebende Becken, trägt eine Ladung Gummi darauf, beſtreut ſie mit Zucker wie die Kirſchen, und ſetzt ſie bei gelindem Feuer in den Trockenofen. Den andern Tag werden ſie mit zwölf Pfund in Waſſer aufgelöſtem und bis zum Fadenziehen eingekochtem Zucker, der anfangs in kleinen Ladungen eingetragen wird, vergrößert. Nach der achten Ladung ſetzt man eine von Gummi zu, und läßt alsdenn den Saurach zwei Tage im Trockenofen. Dann fängt man an ihn zu bleichen, indem man ihn in ein Becken thut, auf gelindes Feuer ſetzt, und zwölf Ladungen bis zum Fadenziehen gekochten Zucker einträgt. Nach der ſechsten wird eine Ladung von Gummi gegeben. Man theilt ſie gewöhnlich in zwei Becken, weil ſie für eines zu groß werden.

Den andern Tag werden ſie mit feinem Zucker vollends gebleicht, und die Ladungen allmählich vermindert. Dann thut man ſie ohne Feuer in das Schwebebecken, und trägt noch drei Ladungen ein, wovon immer eine geringer wird als die andere. Das Becken wird zu dem Ende etwas hoch geſtellt, damit man die Dragees leicht umwenden, und nach jeder Ladung herausnehmen und trocknen kann. Dann ſetzt

man den Deckel wieder darauf, und wenn ſie heiß ſind, läßt man ſie erkalten, bevor man ſie in Büchſen thut.

### Johannisbeerendragees.

Man läßt ſechs Pfund reife Johannisbeeren an der Luft trocknen, und ſetzt ſie dann in den Trockenofen. Nachher werden ſie wie der Saurach behandelt, und bei gelindem Feuer in dem Schwebebecken, mit ſechs Pfund bis zum Fadenziehen gekochten Zucker, vergrößert, dann gebleicht und wie die obigen verfertigt.

### Große und kleine Anisdragees.

Man thut ſechs bis acht Pfund grünen Anis in ein Becken ohne Feuer, feuchtet ihn mit etwas Gummiwaſſer an, rührt ihn um, und ſetzt ihn zwei bis drei Tage in den Trockenofen. Wenn er trocken iſt, ſo thut man ihn in kleinen Portionen in einer Serviette in das Becken, welches über dem Faß ſteht, rührt ihn mit der Hand wohl um, zerbricht die Stiele, und wannt ſie nachher, damit ſie ganz rein liegen bleiben. Nachher werden die Aniskörner mit zwölf Pfund Zucker, der bis zum Fadenziehen gekocht worden, in dem Becken, worunter Feuer gemacht wird, vergrößert. Sobald ſie groß werden, nimmt man die kleinſten mit einem Siebe heraus, und vergrößert die übrigen bis zur Größe eines Kirſchkerns. Dieſe letztern werden wie der Saurach, die kleinen aber wie die Nonpareilledragees gefertigt.

Der Brandtwein-Anis wird auf dieſelbe Art verfertigt, nur läßt man ihn vorher ſechs Wochen in Brandtwein einweichen.

### Feine Fencheldragees.

Man trocknet vier Pfund Fenchel in dem Tro-

ckenoſen, vergrößert ihn wie den Anis, und endigt ihn wie den Saurach.

## Feine Himbeerendragees.

Man nimmt eine beliebige Menge rother, nicht ganz reifer Himbeeren, und trocknet ſie auf dem Ofen; dann werden ſie mit Gummi angefeuchtet, wie der Saurach vergrößert, und zuletzt in dem Schwebebecken gebleicht.

Will man ſie perlen, ſo gießt man abgeklärten und bis zum 2ten Grade gekochten Zucker darüber, trocknet ſie, und wiederholt dieſe Arbeit den andern Tag.

## Andere Art.

Sechs Unzen Tragantgummi werden in Waſſer zu einem dicken Schleim aufgelöſt, und dann ſtark durch ein feines Tuch gedrückt. Dann wird er in einem Marmormörſel mit pulveriſirtem Zucker zu einem Teige geſtoßen, und auf einem Tiſche vollends geknetet. Nachher mengt man eben ſo viel Himbeerenteig darunter, und miſcht ein Löffelchen voll flüſſigen Karmin zu. Wenn alles gut untereinander geknetet iſt, rollt man den Teig in die Länge, zerſchneidet ihn in Stücke einer Erbſe groß, rundet ihn unter dem Finger, und drückt unten eine kleine Vertiefung ein, um die Himbeere nachzuahmen.

Alsdenn werden ſie bei gelindem Feuer in den Trockenofen geſetzt, von da in das Schwebebecken gebracht, und mit zwölf Pfund bis zum Fadenziehen gekochten Zucker vergrößert, doch ſo daß man nach der achten Ladung, eine Ladung von Gummi einträgt. Dann werden ſie in den Trockenofen geſetzt, gebleicht, und zuletzt wie obige geperlt.

## Andere Art.

Die noch unreifen Himbeeren werden ganz in Zucker gelegt, der in Waſſer aufgelöſt und bis zum 4ten Grade gekocht worden. Man läßt ſie damit einmal leicht aufwallen, zieht ſie zurück und läßt ſie in Sieben abtropfen und trocknen. Im übrigen verfährt man wie bei dem Saurach, und perlt ſie auf dieſelbe Art.

## Kirſchkerndragees.

Sechs Pfund Kirſchkerne werden drei Tage in den Trockenofen geſetzt, und dann mit Feuer in das Becken über dem Faß gethan. Zuerſt gibt man eine kleine Ladung Gummi, und vergrößert ſie dann mit acht Pfund bis zum Fadenziehen gekochten Zucker. Nach jeder Ladung läßt man trocknen, und bei der achten, gibt man eine von Gummi. Dann werden ſie in den Trockenofen geſetzt, und den folgenden Tag wie der Saurach verfertigt.

## Nonpareilledragees.

Man thut ein halbes Pfund gepülverte Florentiniſche Veilchenwurz in das Becken mit dem Faß, und macht Feuer darunter. Anfangs gibt man nur kleine Ladungen, ohngefähr einer Nußſchaale voll, mit abgeklärtem und bis zum 2ten Grade gekochten Zucker. Man fährt mit dem Ballen der Hand darüber und vermehrt die Ladungen allmählich; endlich werden die Dragees durch ein feines Sieb geſiebt. Dieſe Arbeit wird noch einmal wiederholt, dann ſetzt man ſie in den Trockenofen, und ſchlägt ſie, ſo wie ſie größer werden, durch ein gröberes Sieb. Dann trägt man ſchönen abgeklärten Zucker hinein, und läßt ſie nach jedem Eintrag einen Tag trocknen. Um ſie zum Bleichen zu präpariren, gibt man zehn Ladungen, und den andern

Tag werden ſie mit noch einmal ſo viel vollends gebleicht. Dieſe Dragees werden nicht weiß, wenn man ſie nicht nach jeder Ladung vollkommen trocknet.

Befolgt man dieſe Methode genau, ſo erhält man eine vollkommen gleiche, runde und wohlriechende Nonpareille. Ein guter Arbeiter kann auf dieſe Art, mit einem halben Pfunde Florentiniſcher Veilchenwurz, vermöge der allmählichen Vergrößerung hundert funfzig bis zwei hundert Pfund Nonpareille bereiten.

## §. 1.

### Dragees verſchiedener Art, zur Miſchung mit den feinen Dragees.

Man löſt drei Unzen Tragantgummi in Waſſer auf, und ſtößt es mit gepülvertem Zucker in einem Marmormörſel. Der Teig der dadurch entſteht, wird auf einem Tiſch geknetet, etwas Citroneneſſenz darunter gemiſcht, und wenn er feſt iſt, ſchneidet man Stücke daraus, von der Dicke eines Zweigroſchenſtücks, denen man die Figur eines Herzes u. ſ. w. gibt. Dieſe bringt man in Siebe, und den andern Tag in den Trockenofen.

Wenn ſie recht hart und krachend ſind, bringt man ſie in das Becken über dem Faß, macht Feuer darunter, und gibt anfänglich kleine Ladungen mit Zucker, der bis zum Fadenziehen gekocht iſt. Nach ſechs bis acht Ladungen, gibt man einige kleine mit Gummi und abgeklärtem Zucker, und wiederholt dies von ſechs zu ſechs Ladungen. Wenn die Dragees ihre halbe Größe erreicht haben, ſo werden ſie aus dem Becken genommen, und man ſeßt ſie, ſo oft man ſie wieder bearbeitet, immer einen Tag in den Trockenofen.

Um ſie zum Bleichen vorzubereiten, giebt man zehn Ladungen, und nach der fünften, eine von Gummi.

Die Ladungen werden nach der Menge der Dragees eingerichtet, und jedesmal gut getrocknet. Um ſie nachher zu bleichen, gibt man acht Ladungen mit feinem Zucker bei gelindem Feuer.

Endlich gibt man ihnen den Glanz mit drei Ladungen ſchönen bis zum 1ſten Grade gekochten Zucker, in dem Schwebebecken, ohne Feuer, und richtet es ſo, daß es mit beiden Händen in Bewegung geſetzt werden kann. Die Ladungen werden allmählig vermindert, und die Dragees umgerührt, ſo bald ſie nicht mehr zuſammenhängen. Nach den drei Ladungen, und wenn ſie an der Luft getrocknet ſind, werden ſie erwärmt, und ſachte umgerührt, dann nimmt man ſie vom Feuer, läßt ſie kalt werden, und verwahrt ſie in Gläſern.

## Bergamotteigdragees.

Drei Unzen Tragantgummi werden wie oben aufgelöſt und einige Tropfen Bergamoteſſenz dazu gegoſſen. Dann zerſchneidet man den Teig in verſchiedene Formen, ſetzt ihn in den Trockenofen, und verfährt im übrigen wie bei der Citronendragee.

## Kaffeeteigdragees.

Wenn man drei Unzen Tragantgummi wie oben präparirt hat, ſo miſcht man während dem Kneten des Teigs, vier Unzen gemahlenen und fein durchgeſiebten Kaffee darunter. Wenn der Teig feſt iſt, ſo ſchneidet man ihn Halbmondförmig, und ſo groß als die übrigen Dragees, ſetzt ſie in den Trockenofen und verfährt wie oben.

## Chocolateteigdragees.

Dieſelbe Menge Tragantgummi und Zucker wird zu einem Teige gemacht, und während dem Kneten

miſcht man zehn Unzen zerriebener Chocolate, in welche kein Zucker gekommen, darunter. Wenn der Teig feſt iſt, wird er dünn gewalzt, und die Stücke mit pulveriſirtem Zucker beſtreut, damit ſie nicht zuſammenhängen. Dann legt man mehrere übereinander und ſchneidet ſie in lange ſchmale Streifen, die in Siebe gelegt, und den andern Tag in den Trockenofen gebracht werden. Sie werden wie die andern vergrößert und vollends zubereitet.

## Würznelkendragees.

Man präparirt wie gewöhnlich drei Unzen Tragantgummi, und mengt vier Unzen pulveriſirte Würznelken darunter. Dann rollt man den Teig in die Länge, zerſchneidet ihn in Stückchen einer Erbſe groß, rollt ſie unter dem Finger, drückt das Ende ſpitzig, um ihnen die Form der Würznelken zu geben, und legt ſie in Siebe. Den andern Tag werden ſie bei gelindem Feuer in den Trockenofen gebracht, in dem Schwebebecken vergrößert, nachher gebleicht, und wie die übrigen verfertigt.

## Parfait amour - Dragées.

Man bereitet einen Teig mit drei Unzen Tragantgummi, doppeltem Roſenwaſſer und pulveriſirtem Zucker. Wenn er geknetet iſt, ſo wird er in die Länge gerollt, und in Stücke einer Linſe groß geſchnitten, die mit Zuckerpulver in einen Topf gethan werden, damit ſie ſich nicht zuſammenhängen.

Zuletzt nimmt man dieſe Stücke heraus, gibt ihnen mit dem Finger die Form eines Gerſtenkorns, legt ſie in Siebe und den andern Tag in den Trockenofen. Nachher werden ſie wie gewöhnlich verfertigt.

## Diabolini von Neapel.

Man bereitet mit derſelben Menge Gummi und Zuckerpulver einen Teig wie oben, knetet ihn auf einem Marmortiſch, und miſcht feinen pulveriſirten und durchgeſiebten Zimmt darunter. Wenn der Teig feſt genug iſt, ſo gießt man noch zehn Tropfen Zimmt und eben ſo viel Nelkeneſſenz darunter, macht kleine Dragees in Form der Gerſtenkörner daraus, und bereitet ſie wie die übrigen.

Will man dieſe Dragees noch wirkſamer machen, ſo kann man zwei Unzen pulveriſirter Vanille, acht Gran Moſchus und ſechs Gran Ambra zuſetzen.

## Veilchendragees.

Drei Unzen Tragantgummi werden in Waſſer zu einem Brei aufgelöſt, dann ein wenig Indigo und ein Löffelchen flüſſiger Karmin darunter gemiſcht, um ihm eine violette Farbe zu geben, und nach und nach ſechs Unzen Florentiniſche Veilchenwurz drein geſtreut, um ihr einen Veilchengeruch zu geben. Wenn der Teig gut geknetet iſt, wird er gerollt, Gerſtenkörner daraus gemacht, und in allem übrigen wie oben verfahren.

### §. 2.

## Anweiſung den Dragées die Farbe zu geben.

Das Weſentliche dieſer Kunſt beſteht darinn, daß man die Menge der Farbe, mit der Menge Dragees die man bereiten will, genau abmißt, ſo daß ſie nur damit angefeuchtet werden dürfen.

Dann werden ſie in kleinen Portionen in Siebe gethan, in den Trockenofen geſetzt, und von Zeit zu

Zeit umgewendet, um ſie gleichförmig zu trocknen. Man läßt ſie aber nur zwei bis drei Stunden darinn, außerdem würde eine längere Hitze die Farben verändern und die Dragees bleichen. Unter allen Dragees können nur die geperlten und die Nonpareille gefärbt werden.

## Roth.

Man hält abgeklärten und bis zum Fadenziehen gekochten Zucker bereit, und unterhält ihn warm, während man die Farben bereitet.

Man thut ſo viel Karmin in einen Topf, als zu den Dragees, die man färben will, hinreicht, rührt ihn mit abgeklärtem Zucker ein, und gießt ihn über die Dragees in dem Schwebebecken, bewegt ſie lang hin und her, und ſetzt ſie in den Trockenofen.

## Blau.

Man zerreibt ſo viel Indigo als man braucht, rührt ihn mit Waſſer an, und gießt etwas abgeklärten Zucker hinein.

## Gelb.

Man kocht eine halbe Unze guten Safran in Waſſer, bis das Dekokt eine dunkelgelbe Farbe erhält, und gießt abgeklärten Zucker darunter.

Das Gummigut gibt ein lebhafteres ſchöneres Gelb, allein man darf es nicht anwenden, weil es heftig purgirt. Folgende Bereitung gibt ein ſchönes Gelb ohne Safrangeruch, welcher manchen Perſonen zuwider iſt:

## Flüſſiges Gelb.

Geraſpeltes Gelbholz, 3 Unzen.
Feiner Safran, 4 Quentchen.

Römiſcher Alaun, 3 Quentchen.
Salmiakſalz, 1 Quentchen.
Malaccazinn, 2 Unzen.
Doppelte Salpeterſäure, 6 Unzen.
Kochſalz, 2 Quentchen.

Das Gelbholz und der Safran werden in dritthalb Kannen Waſſer viermal aufgekocht, und wenn die Flüſſigkeit bis zu drei Vierteln eingekocht iſt, nimmt man ſie vom Feuer, und wirft den vierten Theil des Alauns hinein. Dies wird dreimal wiederholt, und beim viertenmal, ſetzt man dem Alaun ein Quentchen Salmiakſalz zu. Nach jedem Aufkochen wird die Flüſſigkeit durch ein Tuch geſeiht und warm gehalten.

Unterdeſſen löſt man das Malaccazinn in kleinen Portionen in der Salpeterſäure auf, indem man die Phiole in ein Becken mit Waſſer über gelindes Feuer ſetzt. Dann wird dieſer Liquor in das Dekokt gegoſſen, und durch ein Tuch geſeiht. Wenn alles durchgeſeiht und zuſammengemiſcht iſt, ſo läßt man es ruhig ſtehen, damit ſich die Farbe niederſchlägt, und vier und zwanzig Stunden nachher, wird das klare Waſſer abgegoſſen, und während acht Tagen friſches auf- und wieder abgegoſſen, bis die Farbe vollkommen ausgelaugt iſt, und weder bitter noch ſalzigt ſchmeckt. Um das letzte Waſſer abzunehmen, bedeckt man die ganze gelbe Oberfläche in der Schüſſel mit Löſchpapier, und nimmt das oben ſchwimmende Waſſer nach und nach mit einem Schwamm weg, den man jedesmal ausdrückt. Wenn alles Waſſer weggenommen iſt, ſo wird die Farbe in ein Gefäß gethan und etwas Waſſer dazu gegoſſen um ſie flüſſig zu erhalten.

## Grün.

Man miſcht etwas Indigo mit obigem flüſſigem

Gelb zuſammen, bis die Miſchung dunkelgrün wird; dann rührt man warmen abgeklärten Zucker hinein.

### Violet.

Sechs und dreißig Gran Indigo werden pulveriſirt, und mit zwei Quentchen des folgenden flüſſigen Karmins vermiſcht, in einem Topf untereinander gerührt, und mit abgeklärtem Zucker verſetzt.

### Flüſſiger Karmin.

Braſilienholz, 2 Pfund.
Pulveriſirte Cochenille, 2 Unzen.
Römiſcher Alaun, 12 Quentchen.
Salmiakſalz, 1 Unze 2 Quentchen.
Kochſalz, 1 Unze.
Salpeterſäure, 1 Pfund 12 Unzen.
Malaccazinn in Streifen, 8 Unzen.

Der Alaun wird in vier Portionen getheilt, das Braſilienholz mit acht Kannen Waſſer gekocht, und die Cochenille in einem Säckchen hineingethan. Wenn alles bis zur Hälfte eingekocht iſt, nimmt man es vom Feuer, und trägt eine Portion Alaun hinein. Das Dekokt wird dann durch ein Tuch in eine Schüſſel geſeiht, und der Satz mit derſelben Menge Waſſer aufs Feuer geſetzt, und wieder zur Hälfte eingekocht. Dies wird viermal wiederholt, und jedesmal eine Portion Alaun dazu gethan. Bei dem letztenmal, thut man noch zwei Quentchen Salmiakſalz dazu, und gießt ſämmtliche Dekokte zuſammen in eine Schüſſel, und erhält ſie warm. Dann wird die Salpeterſäure in eine langhalſigte Phiole gethan, in welcher man den Tag vorher die Unze Salmiak und das Kochſalz aufgelöſt hat. Die Phiole wird in ein Dampfbad geſetzt, und das Waſſer etwas mehr als lauwarm, erhitzt. Das Malaccazinn wird in kleinen Stückchen

hineingeworfen, und nach und nach aufgelöſt. Wenn alles aufgelöſt iſt, gießt man den Liquor in das Dekokt, welches vorher durchgeſeiht wird, rührt alles wohl untereinander und läßt es vier und zwanzig Stunden ſtehen. Dann gießt man das gelbliche klare Waſſer ab, und friſches darüber. Dies Auf- und Abgießen wird acht Tage lang Morgens und Abends wiederholt, bis das Waſſer ſeine gelbliche Farbe, und ſeinen bittern und ſalzigen Geſchmack verloren hat.

Im übrigen verfährt man wie bei dem flüſſigen Gelb. Die Farbe wird endlich mit ein wenig Waſſer in ein Glas gethan, und zum Gebrauch aufbewahrt.

Dieſer Karmin iſt dunkelroth, und wenn man die Doſis vermindert, erhält man ein ſchönes Roſenroth. Man kann ihn zu Dragees, Täfelchen, Teigen und Konſerven gebrauchen. Mit den oben angegebenen Ingredienzien erhält man acht bis neun Pfund flüſſigen Karmin, wenn das Braſilienholz von guter Qualität iſt, und übrigens richtig gearbeitet wird.

Nimmt man zu dieſer Farbe Gummilak, ſo fällt das Roth nicht ſo ſchön aus, und die Dragees erhalten einen üblen Geruch.

## Anderes Roth.

Acht Kannen Waſſer werden mit anderthalb Pfund des beſten Braſilienholzes vermiſcht, und vier Unzen gepülverter Karmin in einem Säckchen hineingethan. Dann wird alles bis zur Hälfte eingekocht, und durch ein Tuch geſeiht. Dieſe Arbeit wird viermal wiederholt, und bei jedem Aufkochen eine halbe Unze Salmiakſalz, eben ſo viel römiſcher Alaun, und dieſelbe Menge friſches Waſſer auf den Saß gegoſſen.

Die vier Dekokte werden zuſammengegoſſen, bis auf drei Viertel eingekocht, dann durchgeſeiht und kalt werden laſſen.

Den andern Tag rührt man mit dieſem Roth eine gewiſſe Menge Stärkemehl ein, und macht einen feſten Teig davon, der in dem Trockenofen ſo lang getrocknet wird, bis er, unter dem Finger zerdrückt, keine Feuchtigkeit mehr äußert.

Dieſe leichtere und wohlfeilere Farbe kann blos zu Dragees gebraucht werden.

## Eine andere Art.

Wenn das obige Roth bereitet iſt, ſo rührt man das Stärkemehl damit ein, und bereitet damit einen Teig, der etwas flüſſiger iſt als der vorige, und den man in Täfelchen auf Bleche gießt, und bei gutem Feuer in den Trockenofen ſetzt. Dieſes Roth läßt ſich ſehr leicht mit etwas Waſſer auflöſen.

## §. 3.

## Buntgefärbte Dragées.

Dieſe Dragees erfordern viele Aufmerkſamkeit, und einen Arbeiter, der mit dem ſchwebenden Becken gut umzugehen weiß. Hier iſt die Vorſchrift.

Man thut eine beliebige Menge feiner weiſſer Dragees in das Schwebebecken, nimmt dann den Perltopf mit drei Fächern, und thut in das eine Fach rothe, in das andere gelbe, und in das dritte weiſſe Farbe. In jede dieſer Farben wird ein Löffelchen voll bis zum 2ten Grade gekochter Zucker gethan, und jede mit einem beſondern Stock umgerührt.

Während das Becken viermal in Bewegung geſetzt wird, hängt ein zweiter Arbeiter den Perltopf gerade darüber, ſo daß jede Farbe langſam und Tropfenweiſe heraus fällt. Der erſte Arbeiter bewegt das Becken ſo lang, bis die Dragees gefärbt ſind, dann nimmt man den Topf und das Feuer unter dem Becken

ſchnell weg, und bewegt das Becken noch drei- bis viermal. Nachher wird die Dragee drei bis vier Stunden in den Trockenofen geſetzt und wenn ſie kalt geworden, in Schachteln verwahrt.

Die Dragees müſſen aber gut erwärmt werden, bevor man den Perltopf darüber hängt, damit die Farben ſogleich trocknen wie ſie fallen, außerdem erhält man die beabſichtigte Wirkung nicht.

### Vexirmandeln.

Sie werden eben ſo bereitet, wie die guten und feinen Dragees, nur mit dem Unterſchiede, daß man einige übelſchmeckende, übrigens aber unſchädliche Ingredienzien dazu nimmt.

Man thut funfzehn Pfund im Ofen getrocknete Mandeln in dem Schwebebecken über das Feuer, fängt mit zwei Ladungen Gummi an, giebt nachher noch ſechs kleine Ladungen Zucker, der im Flußwaſſer aufgelöſt und bis zum Fadenziehen gekocht worden, und vermehrt die folgenden Ladungen, bis die Dragees die Hälfte ihrer Größe erreicht haben. Alsdenn gibt man eine Ladung halb aus Gummi, halb aus abgeklärtem Zucker beſtehend, fährt mit der Hand darüber, vergrößert ſie, und beſtreut ſie mit drei Unzen Koloquinten, und eben ſo viel langem pulveriſirtem Pfeffer, und rührt ſie gut untereinander. Endlich gibt man noch ſechs Ladungen mit abgeklärtem Zucker, und zuletzt noch eine ſolche Ladung wie die erſtere, mit Koloquinten und Pfeffer. Die Dragees werden hernach wie die feinen vollends fertig gemacht.

Auf eben dieſe Art verfertigt man kleine Dragees, Täfelchen, Bonbons u. ſ. w. wie folgt.

### Vexirdragees.

Man macht einen Teig mit fünf Unzen Tragant-

gummi und Pulverzucker, und knetet ſechs Unzen Koloquinten und eben ſo viel langen gepülverten Pfeffer darunter. Dann werden Stücke von verſchiedener Form daraus geſchnitten, und ihnen eine beliebige Figur gegeben.

## Prüfung der verfälſchten Dragees.

Man thut einige Dragees in ein Glas Waſſer und rührt ſie mit einem Löffel um, bis ſie zergangen ſind; wird alsdenn das Waſſer weiß wie Mandelmilch, ſo iſt es ein Zeichen, daß man Stärkemehl darunter gemiſcht hat. Aechte Dragees die blos mit Zucker und Eſſenzen bereitet worden, laſſen das Waſſer hell und durchſichtig.

## §. 5.

## Gebrannte Mandeln.

Süße Mandeln, 2 Pfund.
Zucker, 2 Pfund.

Der Zucker wird mit etwas Waſſer in einem Becken aufgelöſt; die Mandeln durchgeſiebt, um ſie von allem Staube zu reinigen, und mit dem Zucker aufs Feuer geſetzt. Wenn ſie aufſpringen, zieht man ſie zurück, ſchlägt mit dem Spatel darein, damit ſie den Zucker annehmen, und ſeiht ſie durch ein Sieb, um den Zucker davon abzuſondern. Nachher werden ſie in einem Becken auf freies Feuer geſetzt, und ſo lang umgerührt, bis ſie allen Zucker im Becken angenommen, und eine röthliche Farbe erhalten haben.

Nun theilt man den Zucker in zwei Hälften; die eine Hälfte wird mit einem halben Glas Waſſer in das Becken gethan und gekocht, bis ein ſchwacher Karamelgeruch aufſteigt. Alsdenn werden die Mandeln hineingeworfen, gut umgewendet, damit ſie den

Zucker annehmen, herausgenommen, und die zweite Hälfte des Zuckers in das Becken gethan, und mit derſelben Menge Waſſer gekocht. Wenn derſelbe Karamelgeruch aufſteigt, ſo wirft man die Mandeln hinein, rührt ſie um, bis ſie allen Zucker angenommen haben, nimmt ſie dann heraus und legt ſie in ein bedecktes Sieb, damit ſie Farbe erhalten.

Will man ſie glaſiren, ſo befeuchtet man ſie leicht und mehrmals mit Waſſer, indem man ſie in dem Becken herumſchwenkt, dann werden ſie in ein Sieb gegoſſen und bedeckt bis ſie kalt geworden.

## Gebrannte Mandeln mit Pomeranzenblüthen.

Süße Mandeln, 3 Pfund.
Reine Pomeranzenblüthen, 8 Unzen.
Zucker, 3 Pfund.

Die Pomeranzenblüthe wird in einem Marmormörſel zerſtoßen, dann in zwei Hälften abgetheilt, und jede Hälfte mit dem Zucker vereinigt, welcher gekocht wird, wie bei den gebrannten Mandeln. Sie werden auch wie obige glaſirt, außer daß ſtatt Waſſer, Pomeranzenblüthenwaſſer dazu genommen wird.

## Weiſſe gebrannte Mandeln.

Geſchälte Mandeln, 3 Pfund.

Man nimmt abgeklärten und bis zum 4ten Grade gekochten Zucker, wirft die Mandeln hinein, zieht das Becken vom Feuer, und rührt ſie um, bis ſie den Zucker angenommen haben. Dieſe Arbeit wird noch einmal wiederholt, und wenn man ſie parfümiren will, ſo thut man wie oben 8 Unzen zerſtoßene Pomeranzenblüthen darunter, und ſetzt ſie zwölf Stunden in den Trockenofen.

### Andere Art.

Mandeln, 6 Pfund.
Zucker, 1 Pfund 8 Unzen.

Man nimmt ſeine Mandeln, präparirt ſie wie oben bei dem Artikel Mandeln gelehrt worden, kocht den abgeklärten Zucker bis zum 4ten Grade, zieht ihn vom Feuer, wirft die Mandeln hinein und rührt ſie mit dem Spatel ſchnell um. Wenn ſie den Zucker angenommen haben, ſo leert man ſie auf einem Tiſch aus, um die ſo zuſammengebacken ſind zu trennen, worauf ſie zwölf Stunden in den Trockenofen geſetzt werden.

### Gebrannte Piſtazienmandeln.

Piſtazienfrüchte, 3 Pfund.
Zucker, 3 Pfund.

Der Zucker wird aufgelöſt, die Piſtazien hineingethan, und wenn er bis zum 4ten Grade gekocht iſt, vom Feuer genommen. Dann rührt man mit dem Spatel ſchnell um, bis ſie eine röthliche Farbe erhalten, und allen Zucker in dem Becken angenommen haben. Nun werden ſie herausgenommen, der Zucker in zwei Hälften getheilt, und die Piſtazien, nach Art der gebrannten Mandeln zweimal damit gekocht. Will man ſie mit Pomeranzenblüthen parfümiren, ſo befolgt man die obige Vorſchrift. Eben ſo gibt man ihnen einen Bergamot- oder Cedrageruch, wenn man bei der letzten Arbeit die zerriebene Schaale einer dieſer Früchte hineinthut. Man kann ſie auch auf obige Art glaſiren.

### Gebrannte Haſelnußmandeln.

Friſche Haſelnußkerne, 3 Pfund.
Zucker, 3 Pfund.

Die Kerne werden anfangs über gelindes Feuer geſetzt, dann ſtark geheitzt und umgerührt, damit die obere Schaale abgeht, hierauf durchgeſiebt und in den aufgelöſten Zucker geworfen. Im übrigen verfährt man wie bei den gebrannten Mandeln, und parfümirt ſie wie die Piſtazien.

## Pomeranzenblüthe in Zucker gebacken.

Reine Pomeranzenblüthen, 6 Unzen.

Die Pomeranzenblüthen werden in friſches Waſſer gelegt, der Zucker abgeklärt und bis zum 4ten Grade gekocht. Während er auf dem Feuer iſt, zerdrückt man die Pomeranzenblüthen leicht in der Hand, und thut ſie nach und nach in ein Sieb über eine Schüſſel. Wenn der Zucker gekocht iſt, ſo trägt man die Blüthen hinein, und rührt ſie einigemal mit dem Spatel um, kocht den Zucker abermals bis zum 4ten Grade, zieht ihn vom Feuer und rührt ihn um, bis man die Hand darinn leiden kann. Dann zerreibt man ſie leicht, und zerdrückt den Zucker, der ſich in Knoten zuſammengeſetzt hat, ſiebt die Blüthe durch, und ſetzt ſie auf Papier in den Trockenofen, bis ſie ganz trocken und krächend wird.

## Anmerkung.

Die Pomeranzenblüthe wird in Waſſer geweicht, und mit den Händen zerrieben, um ſie zu erweichen und ihre Poren zu öffnen, damit ſie den Zucker leicht annimmt, und nicht hart wird, und zuſammenſchnurrt. Auf dieſe Art behandelt, bleibt ſie glatt und friſch, wie wenn ſie eben gepflückt wäre.

## Zweite Art.

Wenn die Blüthe wie oben bereitet, in Waſſer geweicht, und mit den Händen gedrückt worden, ſo

kocht man eben ſo ſchwer abgeklärten Zucker, wirft die abgetrocknete Blüthe hinein, läßt ſie ſieben, bis achtmal damit aufwallen, nimmt ſie heraus, und läßt ſie in einem Siebe über einer Schüſſel abtropfen. Dann nimmt man eben ſo viel abgeklärten Zucker als das erſte mal, kocht ihn bis zum 4ten Grade, wirft die Blüthe hinein, und rührt ſie leicht mit dem Spatel um, damit ſie ſich nicht an den Boden des Beckens anſetzt. Wenn ſie recht mit dem Zucker vermiſcht, und dieſer bis zum 4ten Grade gekocht iſt, ſo zieht man das Becken vom Feuer, und verfährt mit der Blüthe nach der erſten Vorſchrift, endlich wird ſie in den Trockenofen geſetzt, und wenn man recht gearbeitet, fällt ſie weiſſer aus als die obige.

Nach der Arbeit bleibt der erſte abgeklärte Zucker, und ein Pulverzucker, der aus der Blüthe gefallen iſt, übrig. Beide miſcht man zuſammen, um einen Pomeranzenblüthenſyrup davon zu bereiten; das heißt, man klärt ihn ab, kocht ihn bis zum Fadenziehen und filtrirt ihn.

Das Waſſer, worinn die Pomeranzenblüthen geweicht worden, kann zur Deſtillirung des Pomeranzenblüthenwaſſers gebraucht werden.

## Dritte Art.

Die Pomeranzenblüthe wird gereinigt und nicht ins Waſſer gethan, dann gewogen und eben ſo viel abgeklärter Zucker bis zum 2ten Grade gekocht, die Blüthen hineingeworfen, und wenn der Zucker den 4ten Grad erhalten, nimmt man das Becken vom Feuer, verfährt mit der Blüthe wie oben, ſiebt ſie und ſetzt ſie in den Trockenofen. Sie iſt bitter, fällt nicht ſo ſchön aus, behält aber ihren ganzen Geruch.

Wenn der Zucker bis zum 4ten Grade gekocht iſt, ſo

kann man die Blüthe noch einigemal damit aufko-
chen laſſen; ſie iſt alsdenn bitter und weniger ange-
nehm zu eſſen, allein deſto beſſer iſt ſie für die Tiſa-
nen, und zur Parfümirung der Konſerven, weil ſie
beinahe ihren ganzen Geruch behält.

## Süßholzſaft mit Anis bereitet.

Süßholzſaft, 18 Pfund.
Aniseſſenz, 2 Quentchen.

Das Süßholz wird in einer gehörigen Menge Waſſer über gelindem Feuer aufgelöſt und dabei umgerührt, damit es ſich nicht am Boden des Beckens anſetzt. Wenn es ganz zergangen, wird es durch ein feines Sieb in ein anderes Becken gedrückt, worunter Kohlfeuer geſetzt wird, und ſo fort umgerührt, bis es ganz dick geworden, alsdenn gießt man die Aniseſſenz dazu. Wenn man von dieſer Maſſe etwas auf die äußere Hand thut, und ſie nicht anklebt, ſo wird ſie auf einen ebenen, mit Fett beſtrichenen Tiſch gegoſſen, und während ſie noch warm iſt, in dünne Stückchen gerellt, und auf Blech an einen trocknen Ort geſetzt. Den zweiten oder dritten Tag nachher werden ſie mit der Scheere in kleine Würfel zerſchnitten. Will man aber kleine Stangen daraus machen, ſo gibt man ihnen dieſe Form, während die Maſſe noch warm iſt.

## Weiſſer Süßholzſaft.

Tragantgummi, 4 Unzen.
Gerſte, 2 Pfund.
Friſches Süßholz, 1 Pfund.
Pomeranzenblütheneſſenz, 12 Gran.
Fein durchgeſiebter Zucker, 18 Pfund.

Die Gerſte wird einen Tag lang in lauwarmem Waſſer geweicht, dann abgetropft und mit vier Pinten

Waſſer in ein Becken gethan, bis zur Hälfte eingekocht, und durch ein feines Tuch gedrückt.

Das Süßholz wird gut abgeſchabt in das Gerſtendekokt gethan, und dieſes wieder zur Hälfte eingekocht. Während dem Kochen gießt man ein mit Waſſer zerſchlagenes Eiweis nach und nach dazu, und wenn das Dekokt ganz klar iſt, läßt man es kalt werden und gießt es durch ein Sieb. In dieſem Dekokt wird nun das Tragantgummi aufgelöſt, und zwei bis drei Tage beides beiſammen gelaſſen. Nachher wird es zu einem Teige geſtoßen, die Pomeranzenblütheneſſenz dazu gethan, der Teig geknetet, wie ein Federkiel dick zuſammengerollt, und dann wie der gedrehte Zucker, in kleine vier Zoll lange Stäbchen gedreht. Dieſe werden bei gelindem Feuer in den Trockenofen geſetzt, und wenn ſie trocken ſind, herausgenommen.

### Andere Art.

Tragantgummi, 1 Unze.
Pomeranzenblütheneſſenz, 12 Gran.
Süßholz, 1 Pfund.
Zucker, 8 Pfund.

Man verfährt in allem wie oben.

### §. 6.

## Papillotendragees.

Dieſe Dragees werden gewöhnlich Bonbons genannt, und bei Feſten, Mahlzeiten u. ſ. w. gebraucht, wo man Deviſen, kleine Lieder, Räthſel und dergleichen hineinſteckt. Sie beſtehen meiſtens aus Piſtazien, und die Art ſie in Papilloten zu bringen, iſt folgende.

Man ſchneidet ein Stück weiſſes oder gefärbtes Papier in ein Viereck von vierthalb Zoll Länge und

zwei Zoll Breite. An den Ecken wird es fein ausge- ſchnitten, das Bonbon mit einer Deviſe in die Mitte gelegt, und dann das Papier an beiden Enden zuſam- mengedreht.

Zu den Pomeranzenblüthen-Piſtazien wird immer weiſſes Papier genommen. Zu den Roſenpiſtazien taucht man die ausgeſchnittenen Enden des Papiers in flüſſigen Karmin, und läßt es trocknen.

Zu den Diablotins mit Chocolate, nimmt man buntes Papier, welches an beiden Enden ausgeſchnitten wird.

Zu allen übrigen Bonbons nimmt man ein Stück feines weiſſes Papier, und dreht es an beiden Enden ſauber zuſammen.

### Pomeranzenblüthen-Piſtazien in Papillotten.

Piſtazienfrüchte, 3 Pfund.
Zucker, 8 Pfund.

Der Zucker wird zerſtoßen und mit doppeltem Po- meranzenblüthenwaſſer über dem Feuer aufgelöſt, bis er anfangen will zu kochen; dann bedeckt man das Feuer. Die Piſtazien werden in dem Schwebebecken über dem Feuer, wie die Dragees bearbeitet, indem man mit der Hand darüber fährt, und die Ladungen anfangs klein und nachher ſtärker einträgt. Wenn aller Zucker verbraucht iſt, werden ſie herausgenom- men, und einen Tag in den Trockenofen geſetzt. Den folgenden Tag thut man ſie in das Schwebebecken, feuchtet ſie mit einer kleinen Ladung Gummiwaſſer an, und wirft ſie in eine Schachtel mit Nonpareille, da- mit ſie ganz damit bedeckt werden. Wenn ſie ganz über- zogen ſind, werden ſie drei Stunden in den Trocken- ofen geſetzt, und dann in Papilloten gewickelt.

## Andere Art.

Tragantgummi, 2 Unzen.
Fein durchgeſiebter Zucker, 3 Pfund.

Das Tragantgummi wird in Pomeranzenblüthen-Waſſer aufgelöſt und mit einer hinlänglichen Menge Zucker zu einem Teige geſtoßen. Der Teig wird gerollt und in Stücke einer Haſelnuß groß zerſchnitten, in deren Mitte man die Piſtazie legt, und dann den Teig in der Hand zuſammenrollt. Den folgenden Tag werden ſie in einem Siebe in den Trockenofen geſetzt, und wenn ſie trocken, mit Gummiwaſſer befeuchtet, mit Nonpareille überzogen, und dann in Papilloten gewickelt.

## Roſenpiſtazien.

Piſtazienfrüchte, 3 Pfund.
Feiner Zucker, 8 Pfund.

Der Zucker wird zerſtoßen und mit doppeltem Roſenwaſſer über dem Feuer zu einem dicken Schleim aufgelöſt. Wenn er anfangen will zu kochen, ſo bedeckt man das Feuer, ſo daß das Becken blos warm erhalten wird. Dann miſcht man drei Löſſel voll flüſſigen Karmin mit etwas abgeklärtem Zucker, und gießt dieſe Miſchung in den aufgelöſten Zucker, um ihm eine Roſenfarbe zu geben. Die Dragees werden nach gewöhnlicher Art in dem Schwebebecken gearbeitet, und in den Trockenofen geſetzt. Den andern Tag befeuchtet man ſie mit Gummiwaſſer, überzieht ſie mit Nonpareille, läßt ſie drei Stunden im Trockenofen, und wickelt ſie zuletzt in Papilloten.

## Citronenpiſtazien.

Piſtazien, 3 Pfund.
Acht Citronen.
Zucker, 8 Pfund.

Die Citronen werden mit Zucker abgerieben, und das Abgeriebene mit einem Meſſer abgeſchabt, der Zucker wird mit Waſſer zu einem dicken Schleim aufgelöſt, das Abgeriebene darunter gemiſcht, und im übrigen wie oben verfahren.

### Bergamotpiſtazien.

Piſtazien, 3 Pfund.
Neun Bergamotten.
Zucker, 8 Pfund.

Daſſelbe Verfahren wie oben. Eben ſo werden auch die Pomeranzen- und Cedrapiſtazien verfertigt.

### Ananaspiſtazien.

Piſtazien, 3 Pfund.
Sechs ſchöne Ananas.
Zucker, 8 Pfund.

Die Ananas werden mit Zucker abgerieben, und wenn der Zucker aufgelöſt iſt, drückt man den Saft derſelben, benebſt dem Abgeriebenen hinein, ſetzt alles übers Feuer bis es anfangen will zu kochen, alsdenn zieht man das Becken zurück, bedeckt es, und verfährt im übrigen wie oben.

### Ambrapiſtazien.

Piſtazien, 3 Pfund.
Guter Ambrageiſt, 3 Unzen.
Zucker, 8 Pfund.

Der Zucker wird zerſchlagen und aufgelöſt, und wenn er anfangen will zu kochen, bedeckt man das Feuer, um die Hitze zu dämpfen, gießt alsdenn den Ambrageiſt hinein, und verfährt wie oben.

Die Moſchuspiſtazien werden eben ſo bereitet.

### Jesminpiſtazien.

Piſtazien, 3 Pfund.
Guter Jesmingeiſt, 6 Unzen.
Zucker, 8 Pfund.

Dieſelbe Arbeit wie oben. Auf dieſelbe Art bereitet man die Jonquillen-, Tuberoſen- und Reſedapiſtazien, mit der Ausnahme, daß man zu den leztern 8 Unzen guten Reſedageiſt nimmt.

### Vanillepiſtazien.

Piſtazien, 3 Pfund.
Guter Vanillegeiſt, 4 Unzen.
Vanille, 1 Unze.
Zucker, 8 Pfund.

Die Vanille wird in einem Marmormörſel mit ein wenig Zucker zerſtoßen und durch ein feines Sieb geſchlagen. Dann zerſtößt man den Zucker, löſt ihn auf, und wenn er anfangen will zu kochen, bedeckt man das Feuer. Die Vanille wird pulveriſirt mit dem Vanillegeiſt vermiſcht in die Maſſe eingetragen, und im übrigen wie oben verfahren.

### Sonnenblumenpiſtazien.

Piſtazienfrüchte, 3 Pfund.
Jesmingeiſt, 1 Unze 4 Quentchen.
Tuberoſengeiſt, 1 Unze.
Doppeltes Roſenwaſſer 6 Unzen.
Vanillegeiſt. 3 Unzen.
Doppeltes Pomeranzenblüthwaſſer, 6 Unzen.
Zucker, 8 Pfund.

Der Zucker wird zerſtoßen, und mit dem Roſen- und Pomeranzenblüth-Waſſer aufgelöſt, dann ſetzt man ihn übers Feuer, bis er anfangen will zu kochen, bedeckt alsdenn das Feuer, gießt die Eſſenzen hinein, und verfährt wie oben.

## Kaffeepiſtazien.

Der Kaffee wird nur röthlich geröſtet und dann gemahlen. Man läßt eine Pinte Waſſer kochen, trägt den Kaffee hinein, und rührt ihn mit einem Löffel um, während er drei- bis viermal aufwallt. Der Keſſel wird dann zurückgezogen, und ein halbes Glas Waſſer, mit einem kleinen Stückchen Hauſenblaſe hineingethan. Man läßt ihn ſich ſetzen, und gießt das Klare ab.

Der Zucker wird zerſtoßen, und mit dem Kaffeedekokt ſehr dick eingerührt, auf das Feuer geſetzt, und wenn er anfangen will zu kochen, zurückgezogen. Nachher werden die Piſtazien in dem Schwebebecken gearbeitet, und wie die übrigen in Papilloten gewickelt.

## Zimmtpiſtazien.

Piſtazien, 3 Pfund.
Fein pulveriſirter Zimmt, 2 Unzen.
Zucker, 8 Pfund.

Der Zucker wird zerſchlagen und dick aufgelöſt, aufs Feuer geſetzt, und wenn er anfangen will zu kochen, zurückgezogen. Man bedeckt das Feuer, und gießt den mit etwas Waſſer eingerührten Zimmt in den Zucker, worauf man wie gewöhnlich verfährt.

## Andere Art.

Piſtazien, 3 Pfund.
Zimmteſſenz, 4 Quentchen.
Zucker, 8 Pfund.

Man verfährt wie oben, ausgenommen daß man ſtatt pulveriſirten Zimmts, Zimmteſſenz nimmt.

## Chocolatepiſtazien.

Man thut zwölf Unzen gute Geſundheitschocolate

in einen eiſernen Tiegel, den man vorher gut erwärmt und rein ausgewiſcht hat. Sie wird zu einem weichen dehnbaren Teige geſtoßen, und in kleine Stückchen einer Haſelnuß groß zerſchnitten, in deren jedes man eine Piſtazie ſteckt, und in der Hand zuſammenrollt. Dann werden ſie in ein Becken mit Nonpareille geworfen, und gut umgerührt, bis ſie ganz damit überzogen ſind. Dann werden ſie herausgenommen, und wenn ſie kalt geworden, mit einer Deviſe in Papilloten gewickelt.

Man kann auch je nach Gefallen, Vanillechocolate dazu nehmen.

## Vexir-Chocolate-Piſtazien.

Sie werden wie die vorigen bereitet, nur ſteckt man ſtatt einer Piſtazie ein Stück Knoblauch von gleicher Größe hinein.

## Würznelkenpiſtazien.

Piſtazien, 3 Pfund.
Gepülverte Würznelken, 3 Unzen.
Zucker, 8 Pfund.

Der Zucker wird zerſtoßen und dick aufgelöſt, übers Feuer geſetzt, und wenn er kochen will, zurückgezogen, die Würznelken mit ein wenig Waſſer eingerührt, hineingethan, und dann bearbeitet man die Piſtazien wie gewöhnlich in dem Schwebebecken.

## Potpourripiſtazien.

Piſtazien, 3 Pfund.
Jesmingeiſt, 1 Unze.
Jonquillengeiſt, 1 Unze.
Tuberoſengeiſt, 1 Unze.
Moſchusgeiſt, 1 Quentchen.
Ambra, 1 Quentchen.

Der Zucker wird zerſtoßen, ſehr dick eingerührt, aufs Feuer geſetzt, und wenn er kochen will, bedeckt man das Feuer, und gießt die Eſſenzen hinein. Dann werden die Piſtazien wie gewöhnlich bereitet.

## Macedoniſche Piſtazien mit Pomeranzenblüthen.

Piſtazien, 2 Pfund.
Reine Pomeranzenblüthen, 1 Pfund.
Zucker, 4 Pfund 8 Unzen.

Die Piſtazien werden in ſiedendes Waſſer gelegt, damit die Schaale abgeht. Dann zerſtößt man ſie in einem Marmormörſel, und gießt von Zeit zu Zeit einige Tropfen Spinatwaſſer dazu, damit ſie nicht ölicht werden, endlich zerreibt man ſie auf einem Steine, zu einem weichen Teige, und mengt die vorher zerſtoßene Pomeranzenblüthen darunter.

Nun wird der Zucker abgeklärt, und bis zum 5ten Grade gekocht, dann nimmt man ihn vom Feuer, und rührt den Teig mit einem Spatel darunter, und wenn die Maſſe kalt geworden, wird ſie aus dem Becken in eine reine Schüſſel gethan, endlich zerſtoßen, zerrieben, und alles zu einem Teige geknetet, den man in gepülvertem Zucker umwendet. Zuletzt ſchneidet man ihn in kleine Stücke, einer Haſelnuß groß, die man in der Hand zuſammenrollt, und bei gelindem Feuer in den Trockenofen ſetzt Den andern Tag beſtreicht man ſie leicht mit Gummiwaſſer, und wendet ſie in Nonpareille um, ſetzt ſie wieder in den Trockenofen, und wenn man ſie in Papilloten wickelt, thut man eine Deviſe dazu. Man kann ſie auch ohne Papilloten verkaufen.

## Macedoniſche Roſenpiſtazien.

Piſtazien, 2 Pfund.

Friſche Roſen, 1 Pfund 8 Unzen.
Dergleichen trockne, 8 Unzen.
Flüſſigen Karmin, 1 Unze.
Zucker, 4 Pfund 8 Unzen.

Man häutet die Piſtazien, zerſtößt ſie mit etwas doppeltem Roſenwaſſer, und zerreibt ſie zu einem ſehr feinen Teige. Dann zerſtößt man die friſchen und trocknen Roſen, mit etwas doppeltem Roſenwaſſer zu einem Breie, und mengt ſie, nebſt einer Unze flüſſigen Karmin unter die Piſtazien. Der Zucker wird abgeklärt und bis zum 5ten Grade gekocht, dann unter die Maſſe gemiſcht, und im übrigen wie oben verfahren.

## Macedoniſche Piſtazien à la Provençale.

Piſtazien, 2 Pfund.
Reine Pomeranzenblüthen, 8 Unzen.
Die Schaalen von zwei Citronen.
Zwei Pomeranzen.
Die Schaale von zwei bittern Pomeranzen.
Zwei Ponzino-Citronen.
Zucker, 4 Pfund 8 Unzen.

Daſſelbe Verfahren wie oben. Die Piſtazien werden zerſtoßen, und von Zeit zu Zeit etwas grünes Spinatwaſſer dazu gegoſſen, dann werden alle Früchte mit Zucker abgerieben, und das Abgeriebene zu dem Piſtazienteig gethan, den man übrigens wie oben behandelt.

## Macedoniſche Vanillepiſtazien.

Piſtazien, 2 Pfund.
Pulveriſirte Vanille, 2 Unzen.
Vanillegeiſt, 8 Unzen.
Zucker, 4 Pfund 8 Unzen.

Daſſelbe Verfahren wie oben.

### Macedoniſche Ananaspiſtazien.

Piſtazien, 3 Pfund.
Acht Ananas.
Zucker, 5 Pfund.

Die Ananas werden abgerieben, in der Mitte entzweigeſchnitten und der Saft ausgedrückt. Wenn die Piſtazien zerſtoßen werden, ſo gießt man einige Tropfen von dieſem Saft zu, damit ſie nicht ölicht werden, auch thut man etwas Spinatwaſſer dazu, um die grüne Farbe zu erhalten; zerreibt alles auf dem Steine, miſcht das Abgeriebene der Ananas darunter und verfährt wie gewöhnlich.

### Macedoniſche Blumenpiſtazien.

Piſtazien, 2 Pfund.
Citronenblüthen, 4 Unzen.
Pomeranzenblüthen, 4 Quentchen.
Roſengeiſt, 4 Quentchen.
Jesmingeiſt, 4 Quentchen.
Reſedageiſt, 4 Quentchen.
Tuberoſengeiſt, 4 Quentchen.
Jonquillengeiſt, 4 Quentchen.
Zucker, 4 Pfund 8 Unzen.

Die Piſtazien werden geſchält und mit etwas Spinatwaſſer zerſtoßen. Die Citronen- und Pomeranzenblüthen werden in einem Mörſel zerſtampft, und mit dem Piſtazienteig vermengt. Zu gleicher Zeit gießt man alle obige Geiſter dazu, und rührt es mit einem Spatel gut um. Der Zucker wird abgeklärt, und weil der Teig ſehr flüſſig iſt, bis zum 5ten Grade gekocht; im übrigen verfährt man wie gewöhnlich.

### Macedoniſche Sonnenblumenpiſtazien.

Piſtazien, 2 Pfund.

Roſengeiſt, 1 Unze.
Jesmingeiſt, 4 Quentchen.
Tuberoſengeiſt, 4 Quentchen.
Vanillegeiſt, 4 Quentchen.
Pulveriſirte Vanille, 1 Unze.
Zucker, 4 Pfund 8 Unzen.

Wenn die Piſtazien geſchält, zerſtoßen und zu einem Teige zerrieben ſind, ſo miſcht man die pulveriſirte Vanille und die Eſſenzen darunter, und wenn alles gut vermengt iſt, verfährt man im übrigen wie oben.

## Diabolini mit Chocolate und in Täfelchen.

Die Chocolate wird zu einem dehnbaren Teige zerſtoßen, dann rollt man ein Stück davon auf Pergament, und zerſchneidet es in kleine Stückchen einer Haſelnuß groß, rundet ſie ab, und legt ſie auf viereckichte Stückchen Papier, doch weit genug aus einander, damit ſie nicht zuſammenkleben können. Nachher lockert man ſie auf einem Blech auf, bis ſie etwas breit werden, und wendet ſie in einem Becken mit weiſſer Nonpareille um. Wenn ſie ganz damit überzogen ſind, läßt man ſie erkalten, und löſt ſie von dem Papier. Dieſe Arbeit muß aber in einem warmen Ort vorgenommen werden.

Man kann ſie auch mit Vanillechocolate bereiten, oder Täfelchen davon machen, ohne ſie mit Nonpareille zu überziehen. Sie werden wie die Piſtazien in bunte Papilloten gewickelt, und eine Deviſe dazu gethan.

## §. 7.

## Neue Art Bonbons und anderes Zuckerwerk.

Unter dieſem Namen verſtehen wir hier Zuckerwerk

von verſchiedener Form und Größe, welches in kupfernen Formen mit drei verſchiedenen Fächern bereitet wird.

Die erſte Form iſt ein runder Reif, ſechs Linien hoch und ohngefähr zwei Zoll im Durchmeſſer. Unten in dieſen Reif wird ein rundes Kupferblech, einer Linie dick eingeſetzt, auf welchem eine Büſte, Trophäen, Chiffern u. dgl. hohl eingegraben ſind. Wenn dieſe beiden Stücke ſo eingerichtet ſind, ſo gießt man einen auf nachſtehende Art bereiteten Zucker hinein, und bedeckt ihn mit einem andern Kupferblech, welches einen Stiel hat, und worauf ein Siegel eingegraben iſt. Man läßt zwanzig bis dreißig ſolche Formen, nur mit den beiden erſten Stücken verfertigen, weil dasjenige mit dem Siegel für alle Formen derſelben Größe dienen kann. Hier folgt nun die Bereitung des Zuckers.

Man thut zwei Pfund abgeklärten Zucker in ein Becken, welches mit Schnabel und Stiel verſehen iſt, kocht ihn bis zum 5ten Grade, und gießt einige Tropfen einer beliebigen Eſſenz dazu. Während der Zucker kocht, ſetzt man die Formen in Reihen neben einander, ſtreicht ſie mit friſch ausgepreßtem ſüßen Mandelöl aus, und gießt jede Form ohngefähr drei Linien hoch mit Zucker voll. Dann drückt man das Blech mit dem Siegel auf den Zucker aller Formen, während er noch warm iſt, daher man im Winter dieſe Arbeit in einem warmen Orte vornehmen muß. Sollte der Zucker zu ſchnell erkalten, und das Siegel nicht gut annehmen, ſo hält man ein ſtark erhitztes Kupferblech darüber, wodurch deſſen Oberfläche wieder erwärmt wird. Endlich nimmt man die Bonbons aus den Formen.

## Neuer Vanillezucker.

Wenn der Zucker bis zum 5ten Grade gekocht iſt, ſo gießt man drei Quentchen guten Vanillegeiſt

dazu, läßt ihn einmal aufkochen, und wenn er ſich wieder geſetzt, wird die Miſchung in die Formen gegoſſen.

Eben ſo bereitet man den Safranzucker.

### Neuer Roſenzucker.

Wenn dieſelbe Menge Zucker bis zum 5ten Grade gekocht iſt, nimmt man ihn vom Feuer und gießt ein wenig Karmin, der mit doppeltem Roſenwaſſer eingerührt iſt, dazu, mengt alles gut untereinander, kocht die Miſchung wieder bis zum 5ten Grade, und gießt ſie in Formen.

### Anmerkung.

Bei dieſen Arbeiten nimmt man immer drei Quentchen Geiſt auf ein Pfund Zucker, und keine Eſſenz, die ſelten den Geſchmack der Früchte haben, deren Namen ſie tragen, und überdies gerne ranzig werden, dagegen der abgezogene Geiſt mit dem Alter immer beſſer wird.

### Florazucker.

Apfelgelée, 1 Unze.
Pomeranzenblüthenöl, 4 Tropfen.
Jesmingeiſt, 18 Tropfen.
Reſedageiſt, 6 Tropfen.
Feiner Zucker, 4 Pfund.

Der Zucker wird abgeklärt und mit der Apfelgelee aufs Feuer geſetzt, wodurch er Geſchmeidigkeit erhält, und ſich leichter bearbeiten läßt. Wenn er bis zum 5ten Grade gekocht iſt, nimmt man ihn vom Feuer, und gießt die Eſſenzen hinein, worauf die ganze Maſſe auf den mit Mandelöl beſtrichenen Marmortiſch ausgegoſſen wird. Wenn ſie ſo weit kalt geworden, daß man ſie mit den Händen bearbeiten kann, ſo

zieht man ſie ſchnell mit beiden Händen aus einander, ſo wie den gedrehten Zucker.

Iſt nun dieſer Zuckerteig ſchön weiß, ſo ſchneidet man ihn in kleine Stücke, je nach der Größe der Form, rundet ſie ab, drückt ſie in der Hand flach, und legt ſie in die kupferne Form, die oben beſchrieben worden, und worein das Bild der Flora und ihre Attributen gegraben ſind. Auf dem Deckel muß ein Blumenkörbchen nebſt Guirlanden und Kränzen eingegraben ſeyn; dieſen drückt man auf den Zucker, der auf dieſe Art auf beiden Seiten ſein Gepräge erhält. Wenn man nachher auf die Form ſchlägt, ſo löſt er ſich leicht davon ab.

Zu dieſer Arbeit werden mehrere Arbeiter erfordert, wenn ſie ſchnell gehen ſoll. Die Formen müſſen jederzeit mit ſüſſem Mandelöl ausgeſtrichen werden. Endlich werden dieſe Bonbons mit einer Deviſe in weiſſes Papier gewickelt.

### Venuszucker.

Apfelgelee, 1 Unze.
Ambrageiſt, 8 Unzen.
Moſchusgeiſt, 8 Unzen.
Vanillegeiſt, 18 Tropfen.
Feiner Zucker, 4 Pfund.

Dieſelbe Arbeit wie oben, nur wird ein Wagen mit zwei Tauben, und Kupido, der einen Pfeil abſchießt, auf die Form eingegraben. Die Bonbons werden in weiſſes Papier gewickelt.

## §. 8.

### Zuckerbouteillen mit Liqueurs.

Man klärt drei bis vier Pfund ſchönen Zucker ab, und thut eine Unze Apfelgelee dazu, um die Maſſe

biegſam zu machen, damit ſie ſich nicht körnt. Von dieſem Zucker thut man immer nur ein halbes Pfund auf einmal in das Täfelchen-Becken, kocht ihn bis zum 5ten Grade, und gießt eine kleine Menge davon auf einen mit Olivenöl beſtrichenen Marmortiſch. Man zerſchneidet ihn in Stücke einer ſtarken Haſelnuß groß, und wenn der Teig noch warm iſt, ſo macht man eine länglichte Kugel davon. Dann nimmt man eine gläſerne Röhre einen halben Schuh lang, und eines Federkiels dick, beſtreicht das Ende derſelben mit Olivenöl, ſetzt die länglichte Kugel daran, und bläſt gelinde, indem man die Kugel gegen das Feuer hält, und bildet mit dem Daumen und dem Finger den Hals der Bouteille. Wenn ſie groß genug iſt, ſo befeſtigt man ein kleines Stückchen Holz als Boden unten dran, und ſetzt ſie auf weiſſes Papier in Siebe.

Hat man nun eine gehörige Anzahl davon, ſo werden ſie, mittelſt eines kleinen Trichters mit Marasquin oder ſonſt einem Liqueur angefüllt, doch ſo, daß nichts darauf tropft, wodurch ſie ihren Glanz und Durchſichtigkeit verlieren würden. Wenn ſie angefüllt ſind, ſo hält man ein brennendes Wachslicht an die Mündung, welche dadurch erweicht wird, man drückt ſie mit der Spitze eines Meſſers zuſammen, ſo ſind die Bouteillen verſchloſſen.

Man kann auch die Bouteillen in blecherne Formen von gleicher Größe ſtecken, um ihnen allen einerlei Dicke und Größe zu geben.

Der Liqueur den man hineingießt, wird folgendermaßen zubereitet. Man kocht Zucker bis zum 3ten Grade, und wenn er nur noch lauwarm iſt, ſo gießt man ein Drittel davon unter zwei Drittel Liqueur, und füllt die Bouteillen damit an.

### Andere Art.

Man macht Formen mit Papier, das man um ein rundes Holz rollt, ſo daß ſie einen Zoll Durchmeſſer und vier bis fünf Linien Höhe erhalten; das untere Ende wird zuſammengeſchlagen, und dadurch dieſe Oeffnung verſchloſſen.

Nun klärt man zwei Pfund Zucker ab, kocht ihn bis zum 5ten Grade, gießt eine hinlängliche Menge irgend eines Rataffia hinein, bis der Zucker nur noch 3 Grade Wärme hat; worauf er in die Formen gegoſſen, und ſechs Stunden in den Trockenofen geſetzt wird. Der Zucker gerinnt, und umgiebt den Liqueur, der ſich auf dieſe Art in der Mitte befindet. Man kann das Papier, wenn es ſchön weiß iſt, daran laſſen, auſſerdem befeuchtet man es mit ein wenig Waſſer, ſo geht es leicht ab.

---

## Siebentes Kapitel.

### Bereitung der Cremes.

---

### Natürliche Creme.

Man nimmt hellen, friſchen und ſüſſen Rahm oder Sane, ſetzt ihn in einer Schüſſel auf Eis, um ihn abzukühlen, und thut alsdenn pulveriſirten Zucker dazu, ſo iſt er fertig.

### Geſchlagene Creme.

Man thut ein Maaß ſüſſen Rahm in eine Schüſſel, und trägt eine hinlängliche Menge pulveriſirten Zucker, eine Priſe gepülvertes Tragantgummi, und

etwas Pomeranzenblüthenwaſſer hinein. Dann ſchlägt man alles mit einer Ruthe ſtark durcheinander, bis der Schaum hoch aufſteigt, läßt ihn ſich ſetzen, nimmt ihn mit einem Schaumlöffel ab, und ſetzt ihn pyramidenförmig auf einen Porzellanteller, den man rings um mit Stückchen eingemachter grüner Citronen garnirt.

## Schnee-Creme.

Zwei Maaß Rahm werden mit zwei friſchen Eiweiß, acht Löffel voll pulveriſirtem Zucker und fünf bis ſechs Tropfen Pomeranzenblüthenwaſſer in eine Schüſſel gethan, dann gut geſchlagen, und ſo wie ſich die Creme verdickt, nimmt man ſie mit einem Schaumlöffel ab, und läßt ſie in einem fein geflochtenen Körbchen auf Leinwand oder Gaze gelegt, abtropfen.

## Creme von Blois.

Man nimmt Rahm vom Morgen, thut ihn mit pulveriſirtem Zucker und einigen Citronenſchaalen in eine Schüſſel, und ſchlägt ihn bis der Schaum ſehr dick wird. Dann bildet man kleine Felſen daraus, auf einem Porzellanteller.

## Leichte Creme.

Man nimmt ein Maaß Rahm und eben ſo viel gute Milch, thut vier bis fünf Löffel voll pulveriſirten Zucker hinein, und kocht alles bis auf zwei Drittel ein. Dann ſchlägt man zwei friſche Eiweiß, und wenn ſie recht ſchäumen, gießt man ſie in die Creme, ſetzt ſie aufs Feuer, und rührt ſie um, bis ſie fünf- bis ſechsmal aufgewallt iſt. Endlich gießt man ein wenig Pomeranzenblüthen dazu, und formirt ſie auf einem Teller.

## Felſen-Creme.

Man ſchlägt ein Maas guten Rahm ſehr dick, gießt ein wenig Milch dazu, in welche man etwas Lab einer Haſelnuß groß eingerührt hat, und thut einen kleinen Löffel voll Pomeranzenblüthwaſſer dazu. Dann ſetzt man die Maſſe auf einen Porzellanteller, bildet einen Felſen daraus, und wenn er etwas feſt geworden, beſtreut man ihn mit Zucker.

## Italiäniſche Creme.

Ein Maaß friſcher Rahm wird mit dem Gelben und Weiſſen von zwei Eiern, drei Löffel voll pulveriſirtem Zucker, und etwas Pomeranzenblüthwaſſer in eine Schüſſel gethan, alles gut untereinander geſchlagen, und wenn die Creme dick geworden, thut man ſie auf einen hohlen Teller, und umringt ſie mit gepülvertem Zucker, damit ſie ſich ausdehnt. So ſetzt man ſie auf heiſſe Aſche, ſetzt einen Deckel mit glühenden Kohlen darauf, und bäckt ſie vollends gar, dann läßt man ſie kalt werden, bevor man ſie ſervirt.

## Himbeeren-Creme.

Man ſchlägt guten dicken Rahm ſtark untereinander, und miſcht eine hinlängliche Menge Zucker und reife Himbeeren darunter, welche letztere durch ein Sieb gedrückt werden. Dieſe Creme wird pyramidenförmig auf einem Teller formirt, und rings um mit ganzen Himbeeren garnirt.

Die Erdbeeren-Creme wird auf dieſelbe Art bereitet.

## Crême veloutée.

Rahm, 1 Maaß.
Gute Milch, 1 Maaß.
Zucker, 5 Unzen.

Alles wird in einem Becken aufs Feuer geſetzt, und langſam unter beſtändigem Umrühren, bis zur Hälfte eingekocht. Dann nimmt man das Becken vom Feuer, löſt ein wenig Lab in drei Löffel voll Milch auf, gießt fünf bis ſechs Tropfen Pomeranzenblüthenwaſſer dazu, miſcht alles durcheinander, und drückt es durch ein Sieb. Die Creme wird auf einem hohlen Teller auf warme Aſche geſetzt, und mit einem Deckel mit glühenden Kohlen bedeckt, damit ſie aufgeht, worauf man ſie erkalten läßt.

## Mandel-Creme.

Süße Mandeln, 6 Unzen.
Milch, 1 Maaß.
Zucker, 5 Unzen.

Die Mandeln werden geſchält und in friſches Waſſer gelegt, und wenn ſie gut abgetropft ſind, mit etwas Waſſer zerſtoßen. Man ſchlägt zwei friſche Eiweiß in die Milch, und löſt den Zucker darinn auf. Dann wird die Miſchung bei gelindem Feuer um ein Viertel eingekocht, und wenn die Creme anfängt ſich zu bilden, ſo thut man die Mandeln dazu, läßt alles noch einmal aufwallen, drückt die Miſchung durch ein Sieb, gießt einen Kaffeelöffel voll Pomeranzenblüthe hinzu, und läßt die Creme auf einem Teller kalt werden. Man kann ſie mit gebrannten Mandeln garniren.

## Piſtazien-Creme.

Piſtazien, 4 Unzen.
Milch, 1 Maaß.
Gepülverter Zucker, 4 Unzen.

Die Piſtazien werden friſch und grün genommen, abgebrüht, geſchält, mit ein wenig Citronenſchaalen zerſtoßen, und durch ein Haarſieb gedrückt. In die

Milch thut man zwei Eidotter nebſt dem Zucker, und miſcht die Piſtazien darunter. Dann wird alles bei gelindem Feuer, unter beſtändigem Umrühren gekocht, bis die Creme ſich formirt, und bevor ſie zu dick wird, drückt man ſie durch ein Sieb, und bringt ſie auf Teller, wenn ſie kalt geworden. Man kann ſie auf dem Teller mit einem Kranz von Piſtazien, und mit Blumen einfaſſen.

## Chocolaten-Creme.

Milch, 2 Maaß.
Rahm, 1 Maaß.
Drei Eidotter.
Chocolate, 2 Unzen.
Zucker, 5 Unzen.

Die Milch, der Rahm, die Eier und der Zucker werden gut untereinander gemiſcht, und wenn alles, unter beſtändigem Umrühren um ein Viertel eingekocht iſt, thut man die zerriebene Chocolate hinzu, läßt alles noch einigemal aufwallen, drückt die Creme durch ein Sieb, und läßt ſie kalt werden, bevor man ſie ſervirt

## Italiäniſche Creme.

### Andere Art.

Milch, 2 Maaß.
Vier Eidotter.
Citronen- und Pomeranzenſchaalen, 3 Unzen.
Piſtazien, 6 Unzen.
Pomeranzenblüthwaſſer, 2 Löffel voll.
Zucker, 4 Unzen.

Die Piſtazien werden geſchält und mit etwas Pomeranzenblüthenwaſſer zerſtoßen, und während dem Stoßen miſcht man die übrigen Subſtanzen darunter,

und löſt ſie nachher in der Milch auf. Alles wird dann unter beſtändigem Umrühren bei gelindem Feuer gekocht, bis die Creme auf ein Viertel reduzirt iſt, dann thut man einen Löffel voll Pomeranzenblüthenwaſſer dazu, und ſetzt die Creme auf einem Teller auf heiße Aſche, bis der Rand eine Art Kruſte erhält. Dann beſtreut man ſie mit Zucker, und giebt ihr mit einer glühenden Schauffel eine bräunliche Caramelfarbe.

## Holländiſche Creme.

Milch, 2 Maaß.
Rahm, 1 Maaß.
Drei Eidotter.
Vanille, 2 Quentchen.
Zucker, 5 Unzen.

Die Vanille wird in kleine Stückchen zerſchnitten, und die Eidotter unter die Milch gerührt; dann miſcht man alle Subſtanzen zuſammen, und ſetzt ſie unter beſtändigem Umrühren auf gelindes Feuer. Wenn ſie ſich anſetzen, ſo iſt die Creme fertig.

## Mandelmilch.

Süße Mandeln, 6 Unzen.
Milch, 2 Maaß.
Pomeranzenblüthenwaſſer, 4 Quentchen.
Zucker, 5 Unzen.

Die Mandeln werden geſchält und mit etwas Milch zu einem ſehr feinen Teige geſtoßen, dann mit der übrigen Milch eingerührt, alles durch ein Tuch gedrückt, und bis zur Hälfte eingekocht. Alsdenn wird der Zucker und das Pomeranzenblüthwaſſer hinzugethan, die Miſchung noch einmal aufgekocht, und durch ein feines Sieb gedrückt, ſo iſt die Mandelmilch fertig.

Eben ſo bereitet man die Haſelnußmilch, Piſtazienmilch u. ſ. w.

## Achtes Kapitel.

### Gefrornes oder Glaces.

Das Gefrorne beſteht aus den präparirten Säften verſchiedener Pflanzen, die man mittelſt des zerſtoßenen Eiſes und Salzes, oder in Ermanglung des letztern, mit Salpeter oder Soda gefrieren macht.

Hiezu nimmt man Gefäße von Zinn oder Blech; die zinnernen ſind die beſten, weil die darinnen enthaltenen Flüſſigkeiten langſamer geſtehen, wodurch man Zeit behält, ſie umzurühren, welches in blechernen Gefäßen nicht geſchehen kann, weil ſie zu dünn ſind. Ein anderer Fehler dieſer letztern iſt, daß ſich ſtarke Eiskriſtallen an die innere Seite derſelben anſetzen, die man mit dem Spatel zerſchlagen muß, wodurch der ſalzigte Theil mit ins Gefrorne kommt; alsdenn muß man mehr Zucker zuſetzen, und das Gefrorne verliert von ſeinem angenehmen Geſchmack.

Wenn die Eisgefäße mit den Pflanzenſäften angefüllt ſind, ſo werden ſie in einen Eimer mit oder ohne Fächer, einen Finger breit weit von einander geſetzt. Dann füllt man die Zwiſchenräume ſchnell mit zerſtoßenem und geſalzenem Eiſe an, ſo daß ſie rings um damit bedeckt ſind.

Will man die Arbeit beſchleunigen, ſo nimmt man eine größere Menge Salz dazu, bewegt und dreht die Eisgefäße in dem Eimer herum, und rührt zuweilen die Säfte mit einem Löffel um, um die Eiskriſtallen zu zermalmen. Denn wenn die Säfte zu ſtark gefroren ſind, ſo verlieren ſie ihren Geſchmack.

Wenn die Gefäße ſtark bewegt, und die Säfte gut umgerührt und hinlänglich gefroren ſind, ſo werden ſie mit zerſtoßenem Eis und Salz bedeckt. Je mehr man Salz zu dem Eiſe thut, deſto ſchneller gefrieren die Säfte. Man läßt ſie alsdenn im Eimer, bis man

ſie ſerviren will, alsdenn thut man ſie in kleine Gläſer und formirt Pyramiden daraus.

Man ſervirt ſie auch in ganzen Maſſen, und thut ſie zu dem Ende in blecherne pyramidenförmige Formen mit Fächern, um die Vermiſchung der Farben zu vermeiden, wenn man ſie hernach zuſammenſtößt.

Die Formen werden ganz damit angefüllt, und zuweilen darauf geſchlagen, damit keine Höhlung zwiſchen dem Gefrornen bleibt. Dann zieht man die Blechſtücke, welche die Fächer bilden, heraus, verſchließt die Formen feſt mit ihren Deckeln, und läßt ſie in dem geſalzenen Eis ſtehen.

Will man dieſe gefrornen Maſſen ſerviren, ſo taucht man die Formen ſchnell in heißes, aber nicht kochendes Waſſer, trocknet ſie ab, nimmt den Deckel weg, und ſtürzt ſie auf einen Porzellanteller. Die Form wird ſachte abgenommen, und die Maſſe muß ganz ſtehen bleiben.

Anſtatt die Form ins Waſſer zu tauchen, kann man ſie auch blos mit warmen Tüchern reiben.

Will man dem Gefrornen die Figur verſchiedener Früchte geben, ſo läßt man zinnerne Formen von dieſen Früchten machen, die mit einem Gewinde verſehen ſind, und ſich in zwei Theile öffnen laſſen. Oben wird eine Oeffnung gemacht, um den Saft hineinzugießen, und dann werden die Fugen mit folgendem Kitt lutirt:

Gelbes Wachs, 8 Unzen.
Schweineſchmeer, 5 Unzen.
Weißes Harz, 4 Unzen.

Man läßt zuerſt das Wachs zergehen, und ſetzt alsdenn das Schweineſchmeer und das Harz dazu, und rührt um, bis alles zergangen iſt. Dann wird es auf einem reinen mit Waſſer befeuchteten Tiſch

ausgegoſſen, unter einander geknetet, und zum Gebrauch aufbewahrt.

Wenn dies geſchehen iſt, ſo ſetzt man mehrere dieſer Formen in den Eimer mit Salz und Eis, und bewegt ſie eine halbe oder drei Viertelſtunden darinn herum, bis die darinn enthaltene Flüſſigkeit gefroren iſt, und die Form ſich anfängt aufzuthun. Dann nimmt man das Eis heraus, und gibt ihm die Farbe ſeiner Frucht mit einem Pinſel, wie weiter hin ſoll gezeigt werden.

## Creme-Gefrornes.

Milch, 1 Pfund 8 Unzen.
Rahm, 8 Unzen.
Eine Citronſchaale.
Zucker, 12 Unzen.

Man thut alles zuſammen in einem Becken aufs Feuer, und rührt um, bis es anfängt dick zu werden, dann wird die Miſchung durch ein Tuch gedrückt; man läßt ſie kalt werden, und gießt ſie in das Gefriergefäß u. ſ. w.

Bei allem Gefrornen, wo Milch oder Rahm dazu kommt, iſt zu beobachten, daß man immer die Milch vom Morgen, oder den Rahm, der ſich vom Abend bis zum Morgen angeſetzt hat, dazu nehmen muß, außerdem würde die Milch gerinnen.

## Mandel-Gefrornes.

Milch, 1 Pfund 8 Unzen.
Rahm, 8 Unzen.
Süße Mandeln, 8 Unzen.
Bittere Mandeln, 4 Unzen.
Pomeranzenblüthenwaſſer, 2 Unzen.
Zucker, 12 Unzen.

Die Mandeln werden geſchält, und mit etwas Waſſer in einem Mörſel zerſtoßen. Dann wird das Pomeranzenblüthenwaſſer und die Hälfte der Milch hinzugethan, und dieſe Miſchung ſtark durch ein Tuch gedrückt.

Die übrige Milch nebſt dem Rahm wird in einem Becken aufs Feuer geſetzt und umgerührt, bis ſie dick genug iſt, dann gießt man die Mandelmilch dazu, läßt alles einmal aufwallen, und gießt die ganze Maſſe in ein Gefriergefäß.

## Vanille-Gefrornes.

Milch, 1 Pfund 8 Unzen.
Rahm, 8 Unzen.
Vanille, 4 Quentchen.
Zucker, 12 Unzen.

Die Vanille wird in kleine Stückchen zerſchnitten, und mit ein wenig Zucker zu Pulver zerſtoßen. Dann wird ſie mit der Milch, dem Rahm und dem Zucker aufs Feuer geſetzt, und alles ein wenig dick eingekocht, durch ein Tuch gedrückt, und wenn ſie kalt geworden, in das Gefriergefäß gethan.

## Kaffee-Gefrornes.

Milch, 1 Pfund 8 Unzen.
Rahm, 8 Unzen.
Kaffee Moka, 5 Unzen.
Zucker, 12 Unzen.

Der Kaffee wird gerührt, bis er rothbraun wird und dann gemahlen. Die Milch, der Rahm und der Zucker werden etwas dick eingekocht, über den Kaffee gegoſſen, mit einem Löffel umgerührt, zugedeckt, und wenn die Maſſe kalt geworden, drückt man ſie durch ein Tuch in das Gefriergefäß.

## Chocolate-Gefrornes.

Milch, 1 Pfund 8 Unzen.
Rahm, 8 Unzen.
Zerriebene Chocolate, 6 Unzen.
Zucker, 8 Unzen.

Alles wird zuſammen aufs Feuer geſetzt, und umgerührt, bis die Maſſe dick wird; dann gießt man ſie in ein Porzellangefäß, läßt ſie kalt werden und gefrieren.

## Piſtazien-Gefrornes.

Milch, 1 Pfund 8 Unzen.
Rahm, 8 Unzen.
Piſtazien, 6 Unzen.
Das Abgeriebene einer Citrone.
Zucker, 12 Unzen.

Die Piſtazien werden abgebrüht, geſchält, und mit etwas Milch zu einem feinen Teige geſtoßen. Dann rührt man ſie mit der Hälfte der Milch ein, und drückt ſie ſtark durch ein Tuch. Dann wird die übrige Milch, der Rahm, das Abgeriebene der Citrone und der Zucker aufs Feuer gethan, bis zur gehörigen Konſiſtenz gekocht, der Piſtazienteig hinzugethan, noch einmal aufgekocht, und alles durch ein Tuch gedrückt. Wenn es kalt geworden, ſo thut man etwas ſtarkes Spinatwaſſer dazu, um dem Gefrornen eine grüne Farbe zu geben, dann läßt man die Maſſe gefrieren.

## Zephyr-Gefrornes.

Milch, 1 Pfund 8 Unzen.
Rahm, 8 Unzen.
Doppeltes Pomeranzenblüthwaſſer, 2 Löffel voll.
Das Abgeriebene einer Citrone, einer Cedra und einer Pomeranze.

Vanille, 1 Stengel.
Zucker, 12 Unzen.

Die Früchte werden abgerieben, die Vanille klein zerſchnitten, und alles bis zur gehörigen Konſiſtenz eingekocht. Wenn es kalt geworden, läßt man es gefrieren.

## Cedra-Gefrornes.

Milch, 1 Pfund 8 Unzen.
Rahm, 8 Unzen.
Drei Cedra.
Zucker, 12 Unzen.

Die Cedra werden abgerieben, und mit der Milch, dem Rahm und dem Zucker gekocht und umgerührt, bis ſie etwas dick geworden, dann drückt man alles durch ein Tuch in eine Schüſſel, und wenn es kalt geworden, läßt man es gefrieren.

Man kann auch das Gefrorne in ganzen Maſſen oder als Früchte bereiten, wozu die Anleitung oben gegeben worden.

## Ananas-Gefrornes.

Sechs Ananas.
Acht Citronen.
Zucker, 8 Unzen.

Die Ananas werden mit Zucker abgerieben, dann entzweigeſchnitten, und der Saft, ſo wie der der Citronen ausgedrückt. Der Zucker wird mit anderthalb Maaß Waſſer über dem Feuer aufgelöſt, und wenn er kalt geworden, thut man das Abgeriebene und den Saft der Ananas und der Citronen hinein, und gießt die Miſchung in das Gefriergefäß.

## Pomeranzen-Gefrornes.

Zwanzig Pomeranzen.

Das Abgeriebene von vier Pomeranzen.
Zucker, 8 Unzen.

Man nimmt die ſchönſten rothen Pomeranzen, ſchält ſie und ſchneidet ſie in Stücke, um das Herz herauszunehmen, dann werden ſie mit dem Abgeriebenen in einem Marmormörſel zerſtoßen, und der Saft durch ein Tuch gepreßt. Dieſen Saft vermiſcht man mit dem Zucker, den man in einem Maaß Waſſer aufgelöſt hat, und thut alles in das Gefriergefäß, oder in die große oder in die Früchteforme. Die Farbe gibt man dieſem Gefrornen mit flüſſigem Gelb, worunter ein wenig Karmin gethan wird. Dieſe Farbe wird mit dem Pinſel aufgetragen, wenn das Gefrorne aus der Form kommt.

Eben ſo wird das Citronen-Gefrorne bereitet.

## Abrikoſen-Gefrornes.

Dreißig Abrikoſen.
Zucker, 8 Unzen.

Man nimmt reife Abrikoſen, macht die Steine heraus, zerſchneidet ſie, und ſetzt ſie mit einem Maaß Waſſer aufs Feuer. Wenn ſie einmal aufgewallt, drückt man das Mark durch ein Sieb, und gießt den im Waſſer aufgelöſten Zucker dazu. Dann wird die Miſchung in das Gefriergefäß gethan. Man färbt dies Gefrorne wie das vorige.

Das Pfirſchen-Gefrorne wird eben ſo bereitet, nur nimmt man etwas mehr Zucker dazu.

## Apfel-Gefrornes.

Zwanzig Reinettenäpfel.
Zwei Citronen.
Zucker, 12 Unzen.

Die Aepfel werden in Stücke zerſchnitten, und

das Herz herausgenommen, dann zerſtoßen und mit einem Maaß Waſſer aufs Feuer geſetzt, zu Teig gekocht, das Mark durch ein Sieb gedrückt, und der Zucker entweder pulveriſirt, oder als Syrup dazu gethan. Dann knetet man alles unter einander, und wenn die Miſchung kalt geworden, drückt man den Citronenſaft hinein, und thut ſie in das Gefriergefäß.

Will man dies Gefrorne färben, ſo nimmt man etwas Safrangelb und Spinatdekokt, und gibt ihm einige rothe Streifen mit Karmin.

## Birn-Gefrornes.

Dreißig Beurré-Birn.
Drei Citronen.
Zucker, 8 Unzen.

Die Birnen werden halb reif genommen, geſchält, zerſchnitten, das Herz herausgenommen, und mit Waſſer zu einem Brei gekocht. Dann das Mark durch ein Sieb gedrückt, der Citronenſaft dazu gethan, und die Miſchung in das Gefriergefäß gegoſſen.

Man kann dies Gefrorne in eine Birnenform thun, und mit einem ſtarken Spinatdekokt grün färben.

## Erdbeeren-Gefrornes.

Erdbeeren, 2 Pfund 8 Unzen.
Rothe Johannisbeeren, 8 Unzen.
Waſſer, 1 Maaß.
Zucker, 1 Pfund.

Die Erdbeeren und Johannisbeeren werden durch ein Sieb gedrückt, das Waſſer auf das Mark gegoſſen und ausgepreßt. Den Zucker löſt man mit etwas Waſſer auf dem Feuer auf, thut ihn zu dem Mark und gießt alles in das Gefriergefäß oder in Formen.

## Johannisbeeren-Gefrornes.

Johannisbeeren, 2 Pfund 8 Unzen.
Kirſchen, 1 Pfund.
Waſſer, 1 Pfund 8 Unzen.
Zucker, 1 Pfund.

Die reifen Johannisbeeren werden von Kernen und Stielen gereinigt, ſo wie die Kirſchen, und das Mark von beiden durch ein Sieb gedrückt, dann das Waſſer auf das Mark gegoſſen, und wenn der Zucker zergangen iſt, miſcht man ihn darunter und thut alles in das Gefriergefäß oder in Formen.

## Kirſch-Gefrornes.

Kirſchen, 4 Pfund.
Johannisbeeren, 4 Unzen.
Waſſer, 1 Pfund.
Zucker, 1 Pfund.

Man verfährt wie oben.

## Himbeeren-Gefrornes.

Himbeeren, 2 Pfund.
Erdbeeren, 4 Unzen.
Johannisbeeren, 4 Unzen.
Kirſchen, 4 Unzen.
Waſſer, 1 Pfund 8 Unzen.
Zucker, 1 Pfund.

Alle Früchte werden reif genommen und das Mark ausgedrückt. Zu dieſem thut man den Zucker oder Syrup, und bringt die Miſchung in das Gefriergefäß.

## Verjus-Gefrornes.

Verjus ohne Kerne, 2 Pfund.
Vier Citronen.

Waſſer, 2 Maaß.
Zucker, 1 Pfund.

Der Verjus wird mit Waſſer in einem Marmormörſel zerſtoßen, das Mark durch ein Tuch gepreßt, dann alles zuſammen gemiſcht, und den Zucker darinn aufgelöſt, und in das Gefriergefäß gethan.

## Saurach-Gefrornes.

Saurach, 1 Pfund 8 Unzen.
Waſſer, 3 Pfund.
Zucker, 1 Pfund 4 Unzen.

Der reife Saurach wird von den Kernen vereinigt, und mit dem Zucker und Waſſer in ein Becken gethan, und aufgekocht, bis er aufſpringt. Dann gießt man ihn in eine Schüſſel, und wenn er kalt iſt, wird er durch ein Tuch gedrückt, und in das Gefriergefäß gethan.

## Granaten-Gefrornes.

Zwölf Granaten.
Johannisbeerengelée, 4 Unzen.
Waſſer, 4 Maaß.
Zucker, 1 Pfund 4 Unzen.

Man nimmt ſchöne rothe Granaten, reibt ſie auf einem Marmormörſel, und thut die Johannisbeerengelée und den Zucker dazu. Wenn alles gut zerrieben und gemengt iſt, ſo gießt man das Waſſer dazu, rührt die Miſchung um, drückt ſie durch ein Tuch, und thut ſie in das Gefriergefäß.

## Tuberoſen-Gefrornes.

Tuberoſen, 12 Unzen.
Waſſer, 4 Maaß.
Zucker, 12 Unzen.

Die Blätter der Tuberoſen werden abgenommen

und die Blumen in ein verſchloſſenes Gefäß gethan. Der Zucker wird in blos warmem Waſſer aufgelöſt, und noch lauwarm über die Blumen gegoſſen. Man läßt es vier Stunden zuſammenſtehen, und ſchüttelt zuweilen das Gefäß um, dann wird die Flüſſigkeit durch ein Tuch gedrückt, und in ein Gefriergefäß gethan.

## Jesmin-Gefrornes.

Jesmin, 6 Unzen.
Waſſer, 4 Maaß.
Zucker, 12 Unzen.
Dieſelbe Arbeit wie oben.

## Veilchen-Gefrornes.

Veilchenblumen, 8 Unzen.
Florentiniſche Veilchenwurz pulveriſirt, 1 Unze.
Waſſer, 4 Maaß.
Zucker, 12 Unzen.

Die Veilchen werden zerſtoßen und mit der Veilchenwurz in ein Gefäß gethan. Dann wird der Zucker in Waſſer aufgelöſt, und wenn er ſiedet, über die Veilchen gegoſſen, und das Gefäß hermetiſch verſchloſſen. Nachdem es vier Stunden geſtanden, wird der Liqueur durch ein Tuch gedrückt, und in das Gefriergefäß gethan.

Das Thee-Gefrorne wird eben ſo bereitet, indem man ſtatt der Veilchen vier Quentchen Thee nimmt.

## Pomeranzenblüthen-Gefrornes.

Pomeranzenblüthen, 8 Unzen.
Waſſer, 4 Maaß.
Zucker, 12 Unzen.

Der Zucker wird in Waſſer aufgelöſt, und die ſiedende Auflöſung über die Blüthen in ein Gefäß gegoſſen, das man nachher gut verſchließt. Wenn die

Infuſion ſechs Stunden geſtanden, ſo wird ſie durch ein Tuch gedrückt und in das Gefriergefäß gethan.

## Jonquillen-Gefrornes.

Jonquillenblumen, 8 Unzen.
Waſſer, 4 Maaß.
Zucker, 12 Unzen.

Daſſelbe Verfahren wie oben.

## Gefrornes mit Muskatenroſen.

Muskatenroſen, 12 Unzen.
Waſſer, 4 Maaß.
Zucker, 12 Unzen.

Man verfährt wie oben.

## Nelken-Gefrornes.

Nelken, 1 Pfund.
Waſſer, 4 Maaß.
Zucker, 12 Unzen.

Man nimmt ſchöne rothe Nelken, reinigt ſie von allen Stielen, thut ſie in ein Gefäß, gießt den ſiedenden Zucker darüber, läßt alles vier Stunden ſtehen, drückt es durch ein Tuch und thut es in das Gefriergefäß.

## Marasquin-Gefrornes.

Milch, 4 Maaß.
Rahm, 1 Maaß.
Sechs Eiweis.
Marasquin von Zara, 1 Maaß.
Sehr feiner Zucker, 1 Pfund.

Man nimmt Morgenmilch und ſüßen Rahm, ſetzt alles mit dem zerſtoßenen Zucker in einem Becken aufs Feuer, und läßt es unter beſtändigem Umrühren einigemal aufkochen; dann wird es durch ein Haarſieb gedrückt. Nun ſchlägt man die Eier zu Schaum, gießt die erſte Miſchung darunter, und rührt alles gut unter einander; endlich gießt man den Marasquin dazu, und thut die Miſchung in ein Geſriergefäß.

## Eine andere Art.

Acht Citronen.
Brunnenwaſſer, 3 Maaß.
Marasquin von Zara, 1 Maaß.
Sechs Eiweis.
Zucker, 8 Unzen.

Die Citronen werden ſehr dünn geſchält, und die Schaalen ein paar Stunden ins Waſſer gelegt, um ihm den Geruch mitzutheilen; dann zerſchneidet man die Citronen in der Mitte, drückt den Saft aus, und thut ihn zu dem Waſſer, worin der Zucker aufgelöſt iſt. Man rührt alles ſtark um, damit ſich der Zucker gut auflöſt, drückt dann die Flüſſigkeit durch ein weißes Tuch, und verfährt im übrigen wie oben.

Man kann mehrere Arten dergleichen Gefrornes machen, wenn man ſtatt des Marasquin jede andere Sorte Liqueur nimmt.

## Gefrornes mit Champagnerwein.

Sechs Citronen.
Brunnenwaſſer, 2 Maaß.
Champagnerwein, 2 Maaß.
Vier Eiweis.
Zucker, 8 Unzen.

Daſſelbe Verfahren wie oben.

Eben ſo bereitet man das Gefrorne mit Muskat, Malaga, Madera, d'Arbois und überhaupt mit allen weißen Liqueurweinen.

Im Winter verfertigt man Gefrornes mit allerlei wohlriechenden Waſſern und Gewürzen, allein die, welche mit den Früchten und Blüthen der Jahreszeit gemacht werden, ſind immer von angenehmern Geſchmack.

V
I
a
b
F
G
a
Fig.3.
o
l
e
x
n
Fig.4.
a
a
x
a
e
d
o
n
Fig.6.

# Verzeichniß einiger Verlagsbücher der Sommerſchen Buchhandlung in Leipzig.

Abbildung und Beſchreibung einer neuerfundenen nützlichen Maſchine, durch deren Hülfe man bei Feuersgefahren, bis zu einer Höhe von dreißig Ellen, Menſchen und Sachen retten, auch Häuſer von auſſen, ohne Gerüſte, repariren und abputzen kann. Mit Kupfern. 8. 1803. 8 gr.

Ueber die Benutzung der Knochen aller Thiere, welche zeither als unnütz weggeworfen wurden. Oder: Unterricht, wie man aus allen rohen und gekochten Knochen ein angenehmes, kräftiges, und wohlfeiles Nahrungsmittel, faſt ohne alle Mühe und Koſten, bereiten, und dadurch dem auf dem Lande und in Städten überhand nehmenden Viehmangel, ohne Mühe und ohne Koſten, ſteuern kann. Erfunden von Cadet de Veaux, auf Befehl des franzöſiſchen Miniſteriums gedruckt und ausgetheilt, und für den gemeinen Mann, für arme Leute, und für gemeine Soldaten deutſch bearbeitet von einem Volksfreunde. Zweite Auflage. 8. 1803. 2 gr.

von Boſe, C. A. H., das Ganze der Fiſcherei. Mit beſonderer Rückſicht auf die Teichbauten, deren Unterhaltung und Abwartung. Ein Buch für Gutsbeſitzer, Stadt- und Dorfgemeinden, Wirthſchaftsbeamte, Verwalter, und für Jeden, der ſich zum Vergnügen, oder, um Nutzen davon zu haben, mit der Fiſcherei beſchäftigt. Mit Kupfern. gr. 8. 1803. 1 thlr. 6 gr.

Branntweinbrennerkunſt, die, oder: auf Erfahrung gegründete Anweiſungen, wie man auf die vortheilhafteſte Art, und mit wenigern Koſten, den Branntwein weit beſſer bereiten, ſo wie auch alle Arten Aquavite und Liqueurs verfertigen könne. Ein unentbehrliches Handbuch für Branntweinbrenner und Branntweinſchenken. 2 Bände. Neue verbeſſerte und vermehrte Auflage. gr. 8. 1804. 1 thlr. 22 gr.

Cramers, J. G., neues, vollſtändiges Bienenbuch, von der Pflege und Abwartung der Bienen, wie auch vom Honig- und Wachsmachen und Läutern. Zweite Ausgabe. 8. 1803. 10 gr.

Dietrich, C. H., Das Ganze des Gartenbaues; oder: praktiſche Anweiſung, wie man ſeine Küchen-, Baum- und Blumengärten, ohne Hülfe eines gelernten Gärtners, ſelbſt, aufs beſte beſorgen, alle nützliche Küchengewächſe erbauen, Baumſchulen und Obſtgärten anlegen und warten, und zugleich auch ſchöne Gartenblumen erziehen könne. Für alle Gartenfreunde herausgegeben. 2 Bände. gr. 8. 1802. 2 thlr.

Dietrichs, C. H., neue Erfindung, wie man mitten im Winter Ananas, Spargel, Melonen, Gurken, Erdbeeren, Radischen, und andere Vegetabilien, desgleichen Roſen, Veilchen, Hyacinthen, und eine Menge andrer Blumen, ohne Miſtbeet, und ſogar in Zimmern, erziehen und zur Reife bringen kann. Zweite rechtmäßige Auflage, mit einem Kupfer, gr. 8. 1802. 6 gr.

Dietrichs, C. H., und Joh. Sedlaczeks, praktiſche Anweiſung zum Anbaue ſehr einträglicher, aber nicht genug bekannter Erdgewächſe; oder: Mittel, in kurzer Zeit wohlhabend und reich zu werden. Ein Buch für Landwirthe, für Garten- und Grundbeſitzer, und für Liebhaber des Landbaues. 1804. gr. 8. 12 gr.

Entdeckungen, gemeinnützige, für Jedermann. Nebſt einer vollſtändigen Anweiſung, wie man allerlei Obſt, ſowohl zum häuslichen Gebrauche, als auch zum Handel, behandeln und benutzen kann. gr. 8. 1801. 18 gr.

Garnetts, T., Kunſt geſund zu bleiben, und das menſchliche Leben zu verlängern. Ein Buch für Jedermann. Aus dem Engliſchen. 8. 1802. 8 gr.

Geheimniſſe, auf Erfahrung gegründete, zur Fabricirung des Rauch- und Schnupftabacks. Ein Buch für Tabacksfabrikanten, Tabackshändler, Tabacksraucher und Tabacksſchnupfer; von einem Manne, der alle dieſe Dinge ſelbſt praktizirt. 8. 1801. 8 gr.

Koch- Back- und Confitüren-Lexikon, allgemeines und vollſtändiges, worinn nicht allein die Zubereitungen der Speiſen, des Backwerks, und der Confituren, nebſt dem, was dazu gehört, nach mehr als einer Vorſchrift, ſo genau und deutlich beſchrieben iſt, daß Jeder, ohne Beihülfe, nicht allein Alles verfertigen kann, ſondern auch Anleitung erhält, durch Trocknen, Einmachen, und Räuchern, Alles zu conſerviren, und die ſchmackhafteſten Gerichte zu vermehren, und zu allen Zeiten zu liefern. 4 Bände. 1795. 2 thlr. 20 gr.

Likörfabrikant, der Breslauer und Danziger; oder: Geheimniſſe für Deſtillateurs. Beſtehend in dreihundert vier und vierzig Rezepten, zu verſchiedenen Breslauer, Danziger, franzöſiſchen und anderen Likören; desgleichen, in ſechs und dreißig Rezepten zu Farben und Tinkturen für die Liköre. Alles mit mehr als dreißigjähriger Mühe, und mit vielen Koſten geſammelt, probirt, und vortheilhaft gefunden. Herausgegeben von einem Breslauer Deſtillateur. 1804. gr. 8. 2 thlr.

Meisners, C. H., das Ganze der Branntweinbrennerei, nebſt Allem, was zunächſt damit verbunden iſt, als: Abziehung feiner Liqueure, Eſſigbrauerei, Schweinemaſtung u. ſ. w. Alles nach eigner Erfahrung niedergeſchrieben. Mit einem Kupfer. Erſter Band. gr. 8. 1803. 18 gr. Zweiter Band. 1804. 1 thlr. 4 gr.

Meisners, C. H., das Ganze der Holzſparkunſt; oder: wie man es bei dem jetzigen, immer mehr überhand nehmenden Holzmangel anfangen müſſe, um auf eine vortheilhafte Art Holz anzubauen, und um in Back-, Brenn-, Brau-, Darr- und Stubenöfen beträchtlich Holz zu erſparen. Zwei Bände. Mit 25 Kupfertafeln. 1803. 2 thlr. 20 gr.

Meisners, C. H., Handbuch zur Holzerſparung, oder: Anleitung, wie man ſowohl Holz als Steinkohlen entdecken könne, und wie die Oefen eingerichtet ſeyn müſſen, um Torf oder Steinkohlen, mit weit mehrerem Nutzen als zeither geſchehen, zur Feuerung anwenden zu können. Mit einer in Kupfer geſtochenen Abbildung eines zum Torfbrennen eingerichteten Stubenofens. gr. 8. 1801. 12 gr.

Schmid, Caroline, Handbuch zum Unterrichte für junge Frauenzimmer, welche gute Hausmütter werden wollen; oder: Anweiſung, wie man nicht nur für Perſonen von verſchiedenen Ständen gute und wohlſchmeckende Speiſen, Kuchen und anderes Backwerk bereiten, ſondern auch andere zu einer guten Haushaltung gehörige ſehr nützliche Dinge verfertigen könne. 2 Bände. gr. 8. 1803. 2 thlr. 8 gr.

---

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Neue Encyclopädie für Künstler Aus den vorzüglichsten Schriften verschiedener Sprachen gesammelt, und zu einem allgemeinen Handbuche für Künstler, Chemiker, Fabrikanten, und Oekonomen bestimmt
Bd.: Erster Band

Leipzig 1805

Techn. 2005 h-7
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10306355-2
VD18 90664728